Canadian Food Inspection Agency | Agence canadienne d'inspection des aliments

2002–2003 ANNUAL REPORT

Canada

CONTACTS FOR FURTHER INFORMATION AND CFIA WEB SITE

Additional copies of this publication can be obtained by contacting the Canadian Food Inspection Agency office in your area. An electronic version of this document is available on the Internet. The CFIA Web site address is **www.inspection.gc.ca.**

Atlantic

Communication Office
Canadian Food Inspection Agency
1081 Main St., 5th Floor
P.O. Box 6088
Moncton, NB E1C 8R2
Tel.: (506) 851-3331
Fax: (506) 851-2911

Quebec

Communication Office
Canadian Food Inspection Agency
2001 University St., Rm. 746C
Montreal, QC H3A 3N2
Tel.: (514) 283-8888
Fax: (514) 496-4699

Ontario

Communication Office
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, ON K1A 0Y9
Tel.: (613) 225-2342
Fax: (613) 228-6123

Communication Office
Canadian Food Inspection Agency
174 Stone Road W.
Guelph, ON N1G 4S9
Tel.: (519) 837-9400
Fax: (519) 837-9783

Western

Communication Office
Canadian Food Inspection Agency
269 Main St., Rm. 613
Winnipeg, MB R3C 1B2
Tel.: (204) 983-2200
Fax: (204) 984-6008

Communication Office
Canadian Food Inspection Agency
220-4th Ave. S.E., Rm. 654
Calgary, AB T2G 4X3
Tel.: (403) 292-4301
Fax: (403) 292-5707

Communication Office
Canadian Food Inspection Agency
4321 Still Creek Drive
Burnaby, BC V5C 6S7
Tel.: (604) 666-6513
Fax: (604) 666-1261

© Her Majesty In Right Of Canada (Canadian Food Inspection Agency) 2003
Cat. No. A1-17/2003
ISBN 0-662-67816-8
P0332-03

104-03665/

2002–2003 ANNUAL REPORT

TABLE OF CONTENTS

1.0 Messages iii

Letter to the Minister iv
Message from the President v
Management Statement of Responsibility vi

2.0 Introduction 1

2.1 Agency Overview 1
2.2 Supporting Government Priorities 5
2.3 The CFIA's Key Challenges and Risks 5

3.0 Performance 7

3.1 How We Plan and Report 7
3.1.1 Business line spending 9
3.1.2 Promoting compliance 10
3.2 Food Safety 11
3.3 Animal Health 22
3.4 Plant Protection 33
3.5 Horizontal Strategies 43
3.6 Human Resources Management 47
3.7 Modern Management Initiatives 55

4.0 Our First Five Years as an Agency—Looking Back, Planning Ahead 57

5.0 Auditor General's Assessment of Performance Information 59

6.0 Financial Performance 65

Annex 1 Food Safety Performance by Program 80

Annex 2 Business Line Logic Models 119

1.0 MESSAGES

Canadian Food Inspection Agency
President
Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Agence canadienne d'inspection des aliments
Président
Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

December 5, 2003

The Honourable Lyle Vanclief, PC, MP
Minister of Agriculture and Agri-Food
Room 207, Confederation Building
House of Commons
Ottawa, Ontario K1A 0A6

Dear Minister Vanclief:

In accordance with requirements in Section 23 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*, I am pleased to present to you, and to Parliament, the CFIA's 2002–03 Annual Report.

The report describes the activities of CFIA personnel and the results they achieved in working to protect Canada's food supply and the plants and animals upon which safe and high-quality food depends. Performance information is organized along the Agency's business lines and is presented in the context of our performance management framework. The report also includes the March 31, 2003 audited financial statements and the Auditor General's assessment of the Agency's performance information.

Sincerely,

Richard B. Fadden

Canada

MESSAGE FROM THE PRESIDENT

I am pleased to present the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) sixth annual report, covering the period from April 1, 2002, to March 31, 2003. During the past year, the CFIA has successfully dealt with an increasing demand for its services and a number of significant challenges, while fulfilling its mandate to safeguard Canada's food supply and the plants and animals on which safe and high-quality food depends.

Food safety continues to be our top priority. Last year saw the recall of a variety of products from store shelves, protecting consumers from potential health hazards. The Agency also sought to prevent foodborne illness with our Food Recall/Allergy Alert Outreach program designed to teach food safety principles to children. Through the On-Farm Food Safety Recognition Program, the Agency worked with government and industry partners to strengthen the food safety system along the entire food continuum.

This past year was also a busy one in the area of animal health, with continuing efforts to control and isolate significant animal diseases such as bovine tuberculosis and chronic wasting disease in deer. Although it occurred after the 2002–03 fiscal year, it would be difficult not to mention the discovery of bovine spongiform encephalopathy (BSE) in Canada in May 2003. The CFIA conducted a thorough scientific investigation and was internationally recognized for its efforts.

The Agency addressed new threats to Canada's plant resources. These included the emerald ash borer, a tree-killing insect that spread from southeastern Michigan to Windsor, Ontario, and the swede midge, a tiny insect that threatens cole crops.

The CFIA would not be able to achieve its results without highly qualified, competent and professional employees. The CFIA continued its ongoing efforts to attract and retain skilled employees and build a supportive work environment.

The past year has also been a time for planning for the future, as the CFIA prepared its Corporate Business Plan for 2003–08, which was tabled in Parliament by our Minister on June 18, 2003. The Plan, the second in the Agency's history, outlines five strategic goals on which the Agency will focus its efforts for the next five years:

- protecting Canadians from preventable health risks;
- delivering a fair and effective regulatory regime;
- sustaining the plant and animal resource base;
- promoting the security of Canada's food supply; and
- providing sound Agency management.

All of these strategic goals support established Government of Canada priorities, providing key benefits for all Canadians.

The CFIA was included in the 2003 Budget speech, in which the Agency's annual budget was increased by $50 million. I see this as recognition, both of the increased pressures under which the Agency operates and of the importance of our activities in achieving key federal government priorities.

I believe we can be proud of the work we have accomplished, and I look forward to another year of working with a dedicated, competent and professional team to serve the people of Canada.

Richard B. Fadden
President

MANAGEMENT STATEMENT OF RESPONSIBILITY

The Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) Annual Report for the year ending March 31, 2003, was prepared under the direction of the President of the CFIA and approved by the Minister of Agriculture and Agri-Food Canada. In accordance with the *Canadian Food Inspection Agency Act*, this report also includes an assessment of the fairness and reliability of the performance information prepared by the Auditor General of Canada.

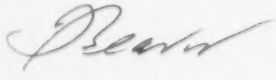
CFIA management is responsible for the accuracy and completeness of the information presented in this annual report. To fulfil this responsibility, management maintains financial and management control systems and practices that provide reasonable assurance that the information presented is accurate and complete.

We believe that significant improvements have been made in this year's annual report. The report is structured along strategic outcomes and results are reported against the objectives set out in the Agency's 2002–03 Report on Plans and Priorities. The presentation of performance information is balanced, and includes all aspects of the CFIA's mandate. Finally, the report acknowledges the contribution of the CFIA's key partners to the achievement of the Agency's overall objectives.

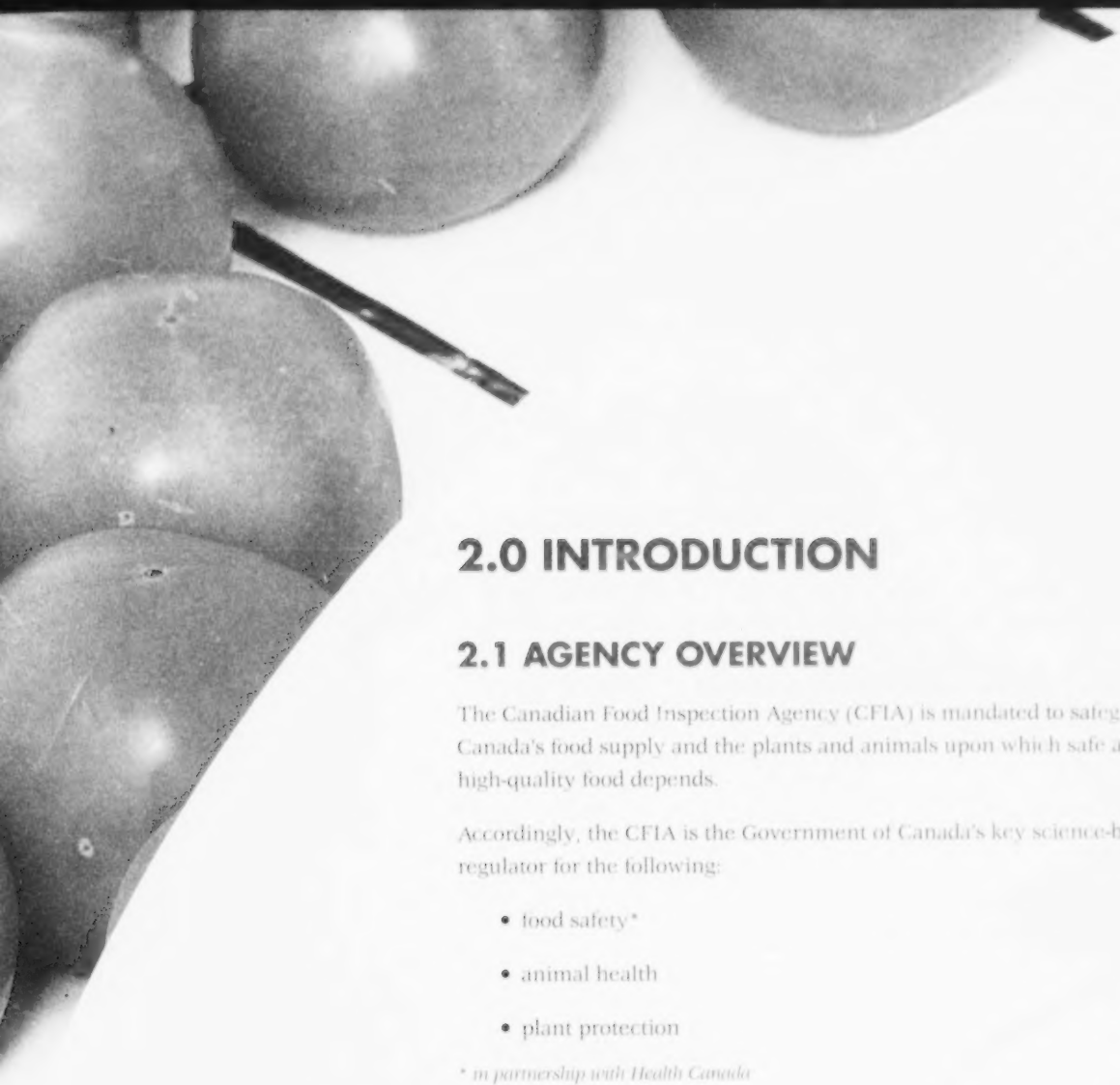
Earlier this year, the CFIA's 2003–08 Corporate Business Plan was tabled in Parliament. The plan provides a clear strategy and an improved planning framework for the Agency's future accountability and performance reporting. Over the next five years, the Agency will concentrate its efforts on the following five strategic objectives that correspond with key Government of Canada priorities:

- Protecting Canadians from preventable health risks;
- Delivering a fair and effective regulatory regime;
- Sustaining the plant and animal resource base;
- Promoting the security of Canada's food supply; and
- Providing sound agency management.

The CFIA's focus on measuring and reporting performance against these objectives will enhance the Agency's accountability and performance reporting for Parliament and for Canadians.



Tom Beaver
Executive Director,
Corporate Planning, Reporting and Accountability



2.0 INTRODUCTION

2.1 AGENCY OVERVIEW

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) is mandated to safeguard Canada's food supply and the plants and animals upon which safe and high-quality food depends.

Accordingly, the CFIA is the Government of Canada's key science-based regulator for the following:

- food safety*
- animal health
- plant protection

** in partnership with Health Canada*

Key to the CFIA's success are three interrelated and integral factors—sound science, the delivery of effective inspection services and the fostering of strong partnerships.

Sound Science

The basis of the CFIA's program design, delivery and regulatory decision making is sound science. The Agency relies on science as an essential component of its regulatory decision making. The specific kinds of science that the CFIA needs and uses to support its business lines include laboratory science, risk assessment, surveillance, technology development and research. The Agency also undertakes analysis of scientific research data and information to provide scientific advice and identify emerging issues.

Effective Inspection

The CFIA is responsible for the administration and/or enforcement of 13 federal acts and their respective regulations. Through the delivery of inspection and other related services—ranging from product and establishment inspection to export certification and on-site safety assessments of foreign firms—the Agency verifies compliance with these acts. Critical to the effective delivery of the CFIA's mandate is the ongoing design and development of inspection-related tools and processes. These include the continual review of regulations and policies and the implementation of new science-based inspection methodologies.

- *Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act*
- *Canada Agricultural Products Act*
- *Canadian Food Inspection Agency Act*
- *Consumer Packaging and Labelling Act**
- *Feeds Act*
- *Fertilizers Act*
- *Fish Inspection Act*
- *Food and Drugs Act**
- *Health of Animals Act*
- *Meat Inspection Act*
- *Plant Breeders' Rights Act*
- *Plant Protection Act*
- *Seeds Act*

**as it relates to food*

Strong Partnerships

The CFIA delivers its mandate in many areas of shared jurisdiction and responsibility. Strong partnerships with other federal government departments, as well as with provincial, territorial and municipal authorities, are imperative to the Agency's success. Partners share responsibility for setting and/or enforcing standards that support the integrity of Canada's food safety, animal health and plant protection systems.

- Health Canada
- Agriculture and Agri-Food Canada
- Fisheries and Oceans Canada
- Natural Resources Canada
- Department of Foreign Affairs and International Trade
- Environment Canada
- Canada Customs and Revenue Agency
- Office of Critical Infrastructure Protection and Emergency Preparedness
- Canadian Forest Service
- Canadian Grain Commission

Specifically in the area of food safety, Health Canada and the CFIA share unique and complementary roles and responsibilities. Health Canada is responsible for food safety policies, standards and regulations, while the CFIA is responsible for all food inspection and compliance activities, as well as the development of regulations and policies related to fair and accurate food labelling and compositional standards.

The scientific community is another of the CFIA's key partners, since the Agency regularly seeks input from scientific experts when developing regulations and policies. The CFIA also recognizes the critical importance of working closely with its broad range of stakeholders. These stakeholders include the Agency's regulated parties, as well as associations representing consumers and public health, animal welfare and environmental interests.

In an international context, the CFIA is a global player, striving to ensure that the international regulatory framework, as it relates to the Agency's mandate, is strong, coherent and science-based. In support of Canada's regulatory objectives, the CFIA leads or participates in the development of a number of international agreements, arrangements and standards.

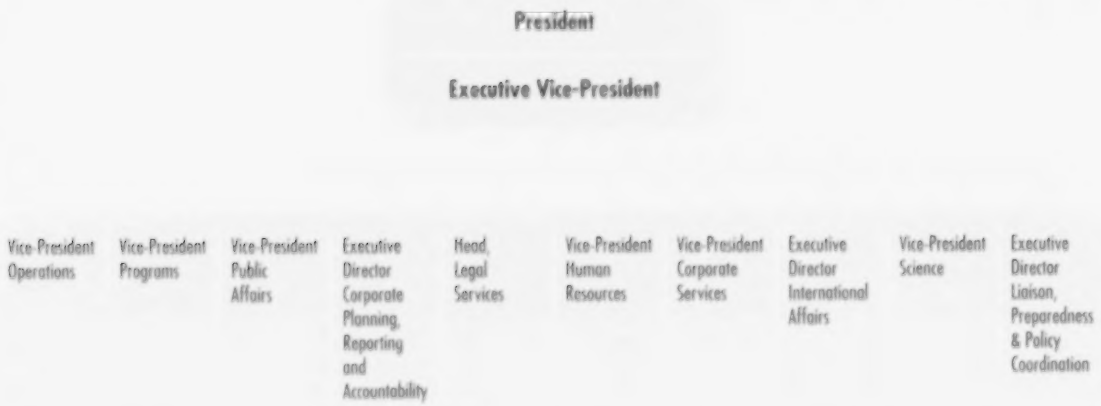
Regulated Sectors

Sectors regulated by the CFIA include agriculture, food, plant nurseries and forestries. Products that may be subject to inspection or certification by the CFIA range from agricultural inputs—such as seeds, feeds and fertilizers—to fresh foods—including meat, fish, eggs, dairy products, fruit and vegetables—and prepared and packaged foods. Those who benefit from the Agency's services include farmers, fishers, foresters, processors, distributors (importers and exporters) and, ultimately, all Canadian consumers.

Organizational Structure

The CFIA is headed by a President who reports to the Minister of Agriculture and Agri-Food. Each CFIA executive committee member is accountable for specific aspects of the Agency's policy, programming and administrative functions. The following organizational chart depicts the senior executive structure within the CFIA.

THE ORGANIZATIONAL STRUCTURE OF THE CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY



The CFIA's Workforce

With more than 5500 dedicated professionals working across Canada, the CFIA is Canada's largest science-based regulatory agency. CFIA personnel include highly trained inspectors, veterinarians, agrologists, biologists, chemists, administrative staff, computer system specialists, financial officers, economists, communication experts, research scientists, laboratory technicians and managers.

With its headquarters in the National Capital Region, the CFIA is organized into four operational areas (Atlantic, Quebec, Ontario and Western) that are subdivided into 18 regional offices, 185 field offices (including border points of entry) and hundreds of offices in non-government establishments, such as meat processing facilities. The Agency also has 21 laboratories and research facilities that provide scientific advice, develop new technologies, provide testing services and conduct research.

2.2 SUPPORTING GOVERNMENT PRIORITIES

In carrying out its mandate to safeguard Canada's food supply, plants and animals, the Agency has established five strategic goals that are outlined in the CFIA's 2003–08 *Corporate Business Plan*. Each goal supports established Government of Canada priorities, providing key benefits for all Canadians:

- Public Health
- Economic Growth
- Environmental Protection
- Public Security
- Good Governance

- Protecting Canadians from preventable health risks
- Delivering a fair and effective regulatory regime
- Sustaining the plant and animal resource base
- Promoting the security of Canada's food supply
- Providing sound agency management

2.3 THE CFIA'S KEY CHALLENGES AND RISKS

The CFIA's plans and priorities are influenced by a number of challenges and risks that could affect the future of food safety, animal health and plant protection in Canada. Issues such as increased global trade, major pest and disease outbreaks, evolving (and in some cases conflicting) science and changing societal values require strategic responses by governments and agri-food industries. The Agency addresses these challenges and strives to reduce risks as part of its overall planning process. Some key challenges are as follows:

Increasing globalization of trade: The volume and diversity of global trade in food, plant and animal products is increasing. For example, the approximate value of imported food, plant and animal products regulated by the CFIA increased from $18.5 billion in 1997 to $23.8 billion in 2001. During the same period, exports rose from $43.3 billion to $50 billion. While this trade has benefits for consumers and the economy, it also increases the risk that unsafe food, foreign pests or diseases might enter Canada through shipments of imported goods. A strong regulatory system that inspects and requires certification of goods entering or leaving Canada significantly reduces these risks.

Increasing demands for CFIA services: The volume and diversity of imported products, coupled with the growth of our food industries, increase the demand for CFIA inspection and certification services. The CFIA must also continue to monitor and assess the compliance of approximately 3300 registered establishments with federal food safety legislation. Consumer expectations regarding food safety and quality are changing. For example, food labelling programs and policies must adapt to address consumers' concerns and need for information in areas such as nutrient content and methods of production (i.e., organic, grain-fed). In addressing increased demands for Agency services, the CFIA's strategic planning framework will strive to balance consumer and industry interests and allocate resources to areas of highest risk.

In February 2003, the federal government allocated an additional $50 million, beginning in 2003–04, to the Agency's annual budget—recognizing both the increased pressures under which the CFIA is operating and the importance of Agency activities to meeting key Government of Canada priorities.

Enhancing scientific capacity: The CFIA's networks of laboratories and scientific expertise are critical to the Agency's ability to regulate and adapt to new technologies, respond to emerging pathogens and assess the risks posed by foreign animal diseases or invasive species. The CFIA relies on sound science as a basis for its program and policy development. As a result, the CFIA must continue to invest in research and technology that will support the delivery of its mandate.

Renewing our workforce: The CFIA operates in a competitive environment with respect to recruiting and retaining the right talent. Trends that impact on the Agency's human resources management strategies include changing demographics and the movement toward a knowledge-based economy. Both of these factors emphasize the need for the CFIA to focus on succession planning and training as key elements of its workforce renewal.

Tightening security and preparing for emergencies: Prevention of the inadvertent or deliberate spread of food pathogens, toxic substances, pests and diseases that could pose a threat to human health, the agricultural production base or our environment is of paramount importance to the CFIA. The Agency, in cooperation with other levels of government, must increase its level of emergency preparedness, exercise emergency plans and procedures, and have programs in place to assist Canada in recovering from emergencies.

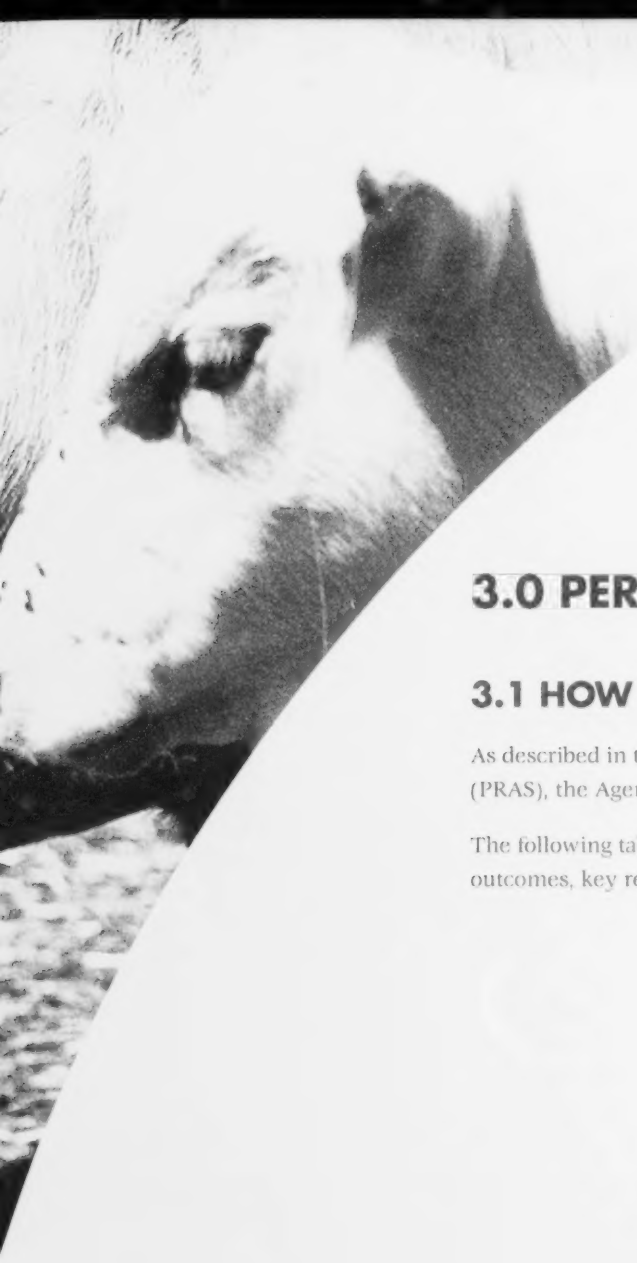
A modernized regulatory framework: When the CFIA was created in 1997, the development of a modernized legislative base was one of its top priorities. Currently, the CFIA is responsible for 13 acts and more than 32 sets of regulations spanning the food, animal and plant continuum. To enhance the Agency's ability to respond to current and emerging issues, the CFIA is reviewing the Agency's regulatory base and will be proposing regulatory change.

Working toward regulatory consistency: The CFIA's inspection programs are applied to hundreds of commodities across Canada. Those inspections must be delivered at a consistently high standard and in a manner that is fair to all. For example, fish inspections in Newfoundland and Labrador must be done to the same standard as inspections in British Columbia. The criteria for regulatory decision making must also be transparent and uniformly applied across the country.

To meet these objectives, in 2002–03, the CFIA embarked on a comprehensive review to develop a strategy to bring about the consistency of its program delivery. Since the review was completed at the beginning of 2003–04, the results will be provided in the Agency's 2003–04 Annual Report. The CFIA will also focus on staff training and the implementation of an agency-wide quality assurance strategy with a goal of ensuring that Canadian products conform to the same rigorous standards, regardless of where they are produced.

Building an enhanced performance management framework: Good performance measurement brings together financial and non-financial performance information to link program costs with actual or expected results. It provides managers with the information they need for sound decision making. The development and implementation of results-oriented performance management are vital aspects of good management and increased accountability—important priorities for the CFIA.

The CFIA has developed a results-oriented performance management framework outlining key activities and desired outcomes, as well as overall benefits for all Canadians. The Agency will continue to implement its performance management framework and will focus on improving data collection, management and reporting.



3.0 PERFORMANCE

3.1 HOW WE PLAN AND REPORT

As described in the CFIA's Planning, Reporting and Accountability Structure (PRAS), the Agency plans and reports along three business lines.

The following table depicts the relationship between business lines, strategic outcomes, key results and programs.

Food Safety Business Line

Safe food and fair labelling practices

- Monitor industry compliance with federal acts, regulations and standards
- Encourage industry adoption of science-based risk management practices
- Contain food safety emergencies/incidents in a timely and appropriate manner
- Meet other governments' science-based food safety requirements and contribute to the development of jointly agreed-upon operational methods and procedures
- Deter deceptive and unfair practices

- Meat Hygiene
- Fish and Seafood
- Fresh Fruit and Vegetables
- Processed Products
- Egg
- Dairy
- Honey
- Food Safety Investigation
- Fair Labelling Practices

Animal Health Business Line

Protection of the animal health resource base as the foundation for animal health and public security

- Control the entry and domestic spread of regulated animal diseases
- Control animal diseases that are transmissible to humans
- Meet other governments' science-based animal health requirements and contribute to the development of jointly agreed-upon methods and procedures
- Monitor compliance of livestock feeds with federal acts, regulations and standards

- Animal Health
- Feed

Plant Protection Business Line

Protection of the plant resource base and regulation of inputs

- Control the entry and domestic spread of regulated plant diseases and pests
- Meet other governments' requirements and contribute to the development of jointly agreed-upon work plans and certification methods and procedures
- Maintain effective plant input programs that are consistent with emerging international trends and new technologies, with high standards for safety, product and process

- Plant Protection
- Seed
- Fertilizer

To achieve its objectives, the CFIA's planning process includes a multi-year Corporate Business Plan and an annual *Report on Plans and Priorities* (RPP). The *Corporate Business Plan Update* (2000–02) provided the planning framework for the 2002–03 RPP. The CFIA's Annual Report provides an account of accomplishments achieved against the specific performance expectations described in the 2002–03 RPP. In addition, the Agency is required to complete a *Departmental Performance Report* (DPR), which includes the same performance information as the Annual Report. The formulation of both the Annual Report and the DPR is consistent with the principles outlined in the Treasury Board Secretariat's *Preparation Guide: Departmental Performance Reports.*

The Agency has completed a new five-year strategic plan to cover the period 2003–08, which has formed the basis for the 2003–04 RPP and will also drive the CFIA's next Annual Report. Included in this process was the development of business line logic models, which have been included in Annex 2 to outline next year's activities and reporting.

This section is structured along the Agency's three business lines. Key results are reported by business line under each strategic outcome and provide an explanation of how the Agency's activities contribute to the well-being of Canadians; a description of the program, including the CFIA's role and its key partners; and allocated resources. The performance component contains a comparison of planned activities to performance as outlined in the 2002–03 RPP.

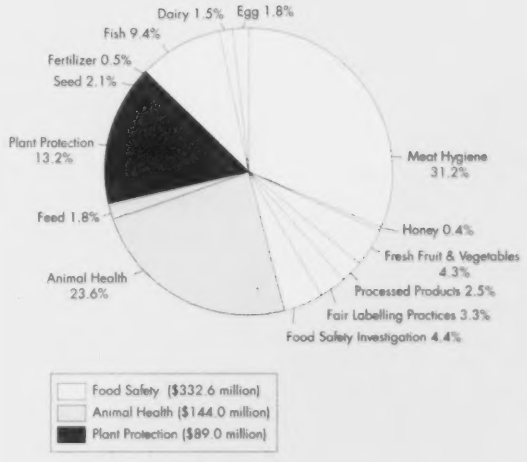
This section also describes the CFIA's human resources management and related key initiatives. A brief summary is also included on the progress made in 2002–03 with respect to modern management initiatives designed to promote effective service delivery, responsible spending and well-managed administration.

Finally, Section 4.0 of this report looks back on the achievements of the Agency's first five years of operation—and looks forward to its next five.

3.1.1 Business line spending

The Agency's 2002–03 total expenses by business line and program are outlined below. These figures are consistent with the results reflected in the Agency's 2002–03 audited financial statements (Section 6.0), which are based on accrual accounting principles (Generally Accepted Accounting Principles). Accordingly, these figures differ from the Agency's financial results reported on the modified cash basis of accounting as reported in Section 6.0 of the CFIA's 2002–03 *Departmental Performance Report*. The figures presented in this document for program spending and dedicated staff in each of the Agency's 14 programs were also calculated on the basis of accrual accounting.

Business Line	$ millions
Food Safety	332.6
Animal Health	144.0
Plant Protection	89.0
Total	**565.6**



3.1.2 Promoting compliance

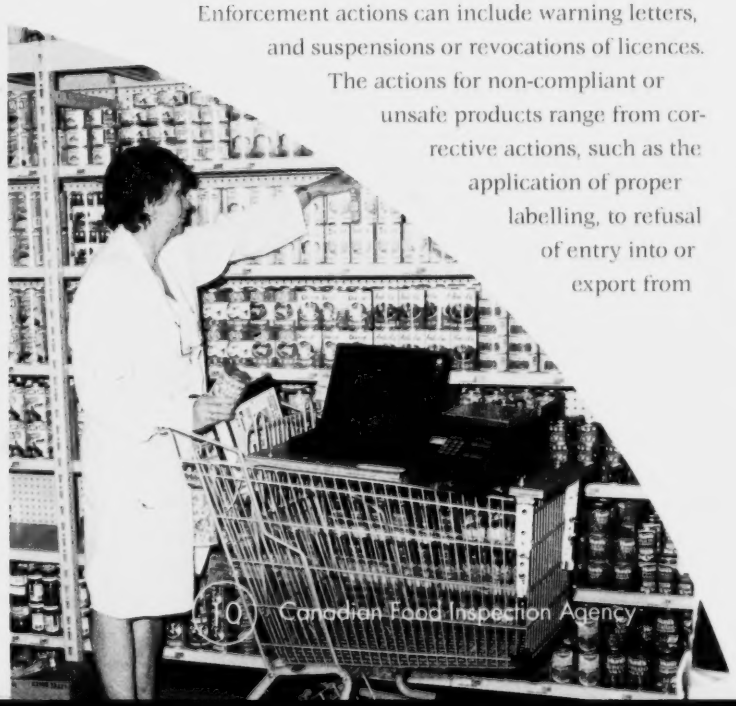
As a regulatory agency, the CFIA employs a series of approaches to promote and ensure industry's compliance, including education, verification and enforcement activities. These represent a graduated approach to compliance as shown below:

Facilitating Voluntary Compliance	Verifying Compliance	Enforcement of Compliance
Emphasis on dissemination of information	Emphasis on verifications and product testing	Emphasis on regulatory investigations and enforcement actions

To facilitate voluntary compliance, the CFIA carries out education and awareness activities to increase industry's understanding of the regulations and standards.

Assisted compliance activities focus on verifying that establishments and products are compliant with the regulatory requirements. They include activities such as registering or licensing facilities, inspecting or auditing establishments, product testing and regulatory enforcement activities.

Enforcement actions can include warning letters, and suspensions or revocations of licences. The actions for non-compliant or unsafe products range from corrective actions, such as the application of proper labelling, to refusal of entry into or export from Canada, to product destruction. Under the 13 federal inspection acts and respective regulations that the CFIA applies and enforces, the Agency may carry out regulatory inspections and investigations, administer monetary penalties and lay charges in the criminal courts when an offence is committed.



As with any regulated activity, the underlying cause of infractions ranges from ignorance of the law to deliberate disregard. Therefore, the Agency and its partners utilize this series of approaches to achieve the highest possible degree of product and establishment conformity.

Assessment of Compliance

The CFIA measures its success in delivering its mandate by assessing and verifying that Canada's registered establishments and domestic and imported products comply with federal acts and regulations. Government of Canada legislation is designed to safeguard human health and animal and plant resource bases.

Compliance rates indicate the extent to which regulated parties observe the statutes and their accompanying regulations. The CFIA uses industry compliance rates as a measure of its success in achieving its regulatory objectives. The Agency uses a group of indicators to assess compliance levels across industries and commodities. Key indicators include establishment compliance, product testing results, enforcement actions and incidents or recalls. These indicators are briefly described below.

Much like other regulatory agencies, the CFIA strives to promote 100-percent compliance with regulatory requirements. Recognizing, however, that public health and safety are of the highest priority, the Agency operates in a risk-based manner, targeting areas of low compliance and striving for year-over-year improvements.

Establishment compliance is assessed at specified points in time to facilitate establishment compliance with regulatory requirements. Areas assessed vary by program but include elements such as storage, sanitation, hygiene, equipment, manufacturing and personnel.

Product testing demonstrates the degree to which products meet legislative or regulatory requirements. Product testing is conducted, according to established sampling plans, at various points in the food continuum for domestic, imported and exported products. These plans and the type of test required vary by individual program and commodity, and are based on international standards, federal protocols and risk. They include food safety as well as non-food safety standards. Examples include testing for formulation, pesticide residues, microbial contamination, package integrity, labelling and net content.

Another key indicator of compliance is the number and type of **enforcement actions** undertaken by the CFIA. This provides trend information to highlight where the Agency has used enforcement to improve compliance.

The number and type of **food safety related incidents and recalls** provide an indication of food safety at various stages of the food continuum. Canadians can become ill from consuming unsafe food, and the CFIA acts to protect consumers from such risks. An examination of incidents and recalls can provide an additional indication of the safety of the food supply.

To obtain a clear understanding of how the Agency contributes to the safety of the food supply in Canada, the key indicators need to be examined together. The next section provides detailed discussions of each indicator.

PERFORMANCE BY BUSINESS LINE

3.2 FOOD SAFETY

Strategic Outcome:
Safe food and fair labelling practices

The CFIA's Contribution to Canadians

Food safety is the CFIA's top priority. The CFIA develops and delivers programs and services designed to protect Canadians from preventable food safety hazards, and to ensure that food safety emergencies are effectively managed and that the public is aware of, and contributes to, food safety. Primarily, this involves verifying that food producers, manufacturers, importers and distributors comply with federal food safety regulations. The CFIA also undertakes activities to verify that food imports and exports meet legislative and regulatory requirements, thereby strengthening Canada's international reputation for safe, quality products.

Key Partners

The CFIA works with others in carrying out its activities related to safe food and fair labelling practices. Our key partners include:

Other federal departments and agencies: At the federal level, Health Canada and the CFIA share unique and complementary roles and responsibilities. Health Canada is responsible for establishing food safety policies and standards, while the CFIA is responsible for all food inspection and compliance activities, as well as for developing regulations and policies related to compositional standards and labelling for food. The CFIA also works closely with Agriculture and Agri-Food Canada in support of the Government of Canada's Agricultural Policy Framework.

Provincial governments: The CFIA partners with provincial and territorial governments to share expertise and coordinate activities to facilitate compliance with both federal and provincial regulations and delivery of emergency response services (e.g., food recalls).

Non-government stakeholders: The Agency works with industry, consumer associations and individual processors to identify and address emerging food safety and labelling concerns.

International organizations and trading partners: The CFIA negotiates and manages product-specific technical arrangements with other countries with a view to seeing that food safety standards are science-based and effectively adhered to in a manner that leads to safe food and avoids unnecessarily disrupting trade. The negotiation of these technical arrangements is conducted in partnership with our federal partners.

In addition to this network of bilateral agreements, the CFIA, with Health Canada and others, promotes and develops science-based international food safety standards within the Codex Alimentarius Commission (CODEX), part of the World Health Organization (WHO) and the Food and Agriculture Organization. The CFIA, with the support of other federal partners, also represents Canada at the World Trade Organization (WTO) and North American Free Trade Agreement (NAFTA) committees on the application of sanitary and phytosanitary measures.

Description of the Programs

During 2002–03, activities under the CFIA's food safety business line were delivered at a cost of approximately $332 million, representing 59 percent of the Agency's spending. A total of 2425 full-time employees were dedicated to this business line. The Agency delivers nine food safety programs that focus on the following strategic activities, as listed in the 2002–03 RPP:

- Compliance with federal acts, regulations and standards
- Industry adoption of science-based risk management practices
- Meat Hygiene
- Fish, Seafood and Production
- Food Safety Investigation
- Fresh Fruit and Vegetables
- Fair Labelling Practices
- Processed Products
- Egg
- Dairy
- Honey
- Food safety emergencies/incidents are contained in a timely and appropriate manner
- Meet other governments' science-based food safety requirements and contribute to the development of jointly agreed-upon operational methods
- Deterrence of deceptive and unfair market practices

3.2.1 Compliance with federal acts, regulations and standards

In 2002–03, the CFIA continued to verify that domestic and imported food products met the requirements set out in federal acts and regulations. Each program undertook similar approaches to promote and verify industry compliance, through such activities as: establishment inspections, product testing, food safety investigations and enforcement actions. The following provides a high-level summary of performance in each of these areas. Further information on performance for each of the CFIA's nine food safety programs is available in Annex 1.

Establishment inspections: Inspections of federally registered establishments, which may include audits or verifications of industry food safety programs, were carried out in the following programs: Meat Hygiene; Fish, Seafood and Production; Processed Products; Egg; Dairy; and Honey. For each program, establishment compliance is assessed at specified points in time to ensure that establishments continue to meet regulatory requirements. Each program also uses a number of indicators to assess levels of both industry compliance (i.e., establishment ratings, facility conformity rates) and CFIA service delivery (i.e., compliance verification delivery rates). Where an individual establishment is determined to be out of compliance, the CFIA takes action as prescribed in each program in order that the establishment initiates corrective action. The Agency may also take additional measures such as increasing the number of inspections, or suspending or revoking licences.

The following table summarizes the available data concerning establishment compliance in the various food safety programs. Nationally tabulated rates of establishment compliance are not currently available for all food safety programs. The Agency has recognized this as an area that requires improvement. Nevertheless, available compliance rates, while not fully validated, suggest reasonably high compliance ranging from 90 to 99 percent.

Program	Type of Establishment	Inspection Approach	Compliance Rate	Comparison to Previous Years'
Meat Hygiene	Slaughter	Establishment ratings	90%*	Not available
Meat Hygiene	Meat processing	Food Safety Enhancement Program (FSEP)	99%**	Not available
Fish, Seafood and Production	Fish and seafood processing	Quality Management Program (QMP)	98%**	Not available
Processed Products	Fruit and vegetable processing	In-depth establishment inspections	95%	Slight decrease from three-year average of 96%
Processed Products	Maple processing	In-depth establishment inspections	96%	Decrease from last year's rate of 99%
Honey	Honey packing and pasteurizing	In-depth establishment inspections	99%	Same as last year's rate

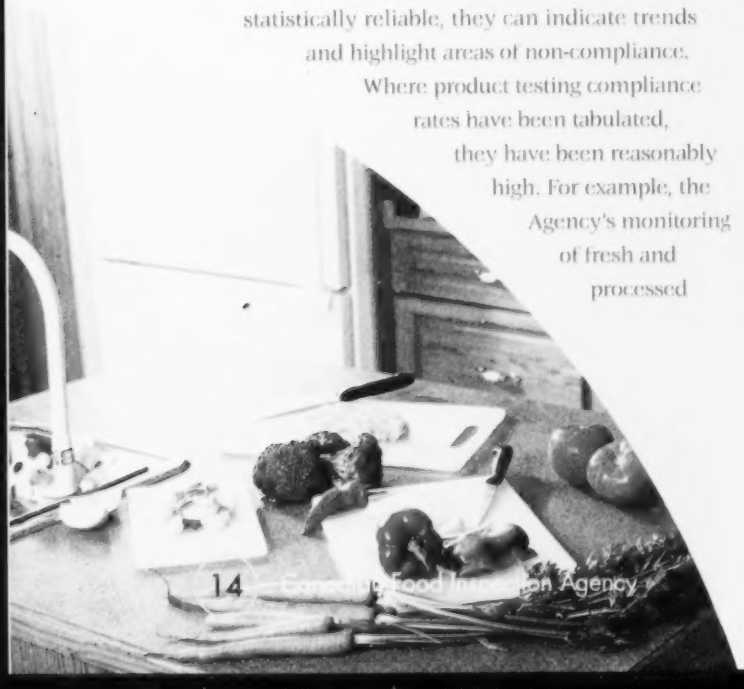
* *Based on a sample of 516 of 790 establishments for fiscal year 2002–03*

** *Based on data collected from the CFIA's Performance Management Framework pilots*

In 2002–03, the CFIA continued its efforts to improve the quality of performance information through developing an Agency-wide Performance Management Framework. In the Meat Hygiene and Fish, Seafood and Production programs, pilots were conducted that allowed for the collection of key data against identified performance indicators for the period from January to March 2003. While the ability to draw conclusions is limited due to the short timeframe, the pilots allowed the programs to validate performance indicators, set targets and conduct preliminary analysis of performance.

Product testing: In 2002–03, the CFIA tested thousands of imported and domestic food samples for the presence of chemical, microbiological and physical hazards. Product sampling and testing was conducted for all of the nine food safety programs, both according to established, risk-based sampling plans and in support of food safety investigations or recalls.

Product testing is an area where the CFIA has identified problems in some programs with respect to the availability of national summary data. While laboratory test results are always provided to the inspector who submitted the sample, and enforcement actions are taken if required, work continues on improving the CFIA's Laboratory Sample Tracking System so that results may be tabulated and analysed on a national basis. For this report, efforts were made to manually collate some of the required information. While these product compliance rates may not be statistically reliable, they can indicate trends and highlight areas of non-compliance. Where product testing compliance rates have been tabulated, they have been reasonably high. For example, the Agency's monitoring of fresh and processed fruit and vegetables for residues of pesticides in excess of limits established by Health Canada continues to exceed 99-percent compliance. Similarly, the Agency's monitoring of antibiotics, veterinary drugs and other chemical residues in meat exceeded 96-percent compliance in all categories. Some examples of areas of low compliance that the Agency is addressing include aflatoxin levels in imported nuts, non-approved food-colouring agents in imported food, iodine addition to table salt, patulin levels in apple juice and chloramphenicol in imported honey.



Food safety investigations: In addition to inspecting products that are produced in federally registered establishments, the CFIA enforces the food safety provisions of the *Food and Drugs Act*, which includes inspections, investigations and emergency management activities (i.e., food recalls) for all domestically produced and imported foods. The CFIA investigates consumer and trade complaints and, through its science committees, directs inspection resources towards products and establishments that are determined to pose the greatest risk to consumers.

During 2002–03, the CFIA developed or continued 14 food safety projects (out of 19 projects proposed for potential delivery in 2002–03). These projects included activities such as product testing, establishment inspections or industry education. Projects also involved the development of lists of manufacturers, importers or distributors of certain commodities, to be used for future inspections and sampling.

The delivery of these priority projects in 2002–03 allowed the CFIA to investigate potentially high-risk products or establishments and, where non-compliance was identified, to undertake appropriate follow-up actions. For example, establishment inspections and testing of bottled water samples for microbial contamination demonstrated that good manufacturing practices are being followed and that there is a high level of level of product compliance. Similarly, an assessment of the Canadian sprout industry found improvements in the level of industry compliance over previous years. A survey of imported nuts and peanut butter for aflatoxin (a toxin produced by

mould) indicated a moderate level of non-compliance, and as a result this project will continue in 2003-04. A survey of iodine addition to table salt found a high level of non-compliance which the CFIA is working with Health Canada to address.

More complete information on the 14 food safety investigation projects conducted during 2002–03 is available in Annex 1.

Enforcement actions: In 2002–03, the CFIA conducted 347 active investigations under the *Canada Agricultural Products Act*, the *Consumer Packaging and Labelling Act*, the *Fish Inspection Act*, the *Food and Drugs Act* and the *Meat Inspection Act*. From these investigations, 86 prosecutions were initiated resulting in a total of 93 convictions for offences such as selling a product that was labelled in a false, misleading or deceptive manner; importing undeclared food; or moving a detained product without proper authority. Fines assessed by the courts for these convictions totalled $212 300. The CFIA provides a complete listing of prosecution bulletins, issued whenever convictions are obtained, on its Web site at:

http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/projud/projude.shtml

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks outlined in the CFIA's 2002–03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

- New inspection procedures were developed for nutrition labelling evaluation and enforcement in support of Health Canada's amendments of the *Food and Drug Regulations* on nutrition labelling, nutrient content claims and health claims.

- CFIA science committees identified and prioritized potential hazards in the food supply and directed inspection resources to those areas determined to be of highest risk.

- Redesign of food safety programs took place in 2002–03. These initiatives are primarily associated with the CFIA's ongoing efforts to redesign inspection programs to effectively assess industry's Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) and quality management programs (see below).

- The CFIA assisted Health Canada in its assessment of the Agency's activities related to domestic, ready-to-eat meat products. Health Canada's assessment report and the CFIA's management response were finalized and published on Health Canada's Web site in April 2003.

  http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/fsa-esa/report_cfia/e_report_cfia.html

3.2.2 Industry adoption of science-based risk management practices

The Agency is actively promoting the use of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) principles in the meat, fish, processed products, egg, dairy and honey industries and on farms. These science-based principles are internationally recognized as the best means to prevent food safety problems, be they biological, physical or chemical. In HACCP-based systems, the CFIA and industry's primary goal is to identify and control hazards in the food production process and to prevent problems by monitoring these "critical points." Currently, HACCP-based programs are voluntary except for fish—HACCP is mandatory for federally registered fish processing establishments. In addition, the Meat Hygiene program is currently in transition to a mandatory HACCP-based audit approach.

The following table demonstrates the progress made by the CFIA in promoting industry's adoption of science-based risk management practices. Given that the adoption of HACCP-based systems remains voluntary for the majority of federally registered facilities, progress is dependent upon the regulated industries' willingness to adopt these approaches. Progress is also dependent on the CFIA's capacity to recognize and approve industry's HACCP-based systems. As the CFIA moves toward the implementation of mandatory HACCP-based systems, work will be required in the development of more robust and comprehensive performance targets and indicators.

Program	CFIA Inspection Approach	Federally Registered Facilities	Total # with HACCP Recognition	# to Gain Recognition in 2002–03	# in Process of Gaining Recognition
Meat Hygiene (Meat)	Food Safety Enhancement Program (FSEP) (voluntary)	790 total (127 slaughter, 490 processing and 173 storage facilities)	363	30	261
Meat Hygiene (Poultry)	Modern Poultry Inspection Program (MPIP) (voluntary)	59	12	1	6
Fish and Seafood (Domestic)	Quality Management Program (QMP) (mandatory)	945	945	Not Applicable (N/A)	N/A
Fish and Seafood (Imports)	Quality Management Program for Importers (QMPi) (voluntary)	1012 registered importers	18*	2	0
Processed Products	FSEP (voluntary)	572	38	7	41
Egg	FSEP (voluntary)	342 shell egg, 19 processed egg facilities	11 shell egg, 3 processed egg facilities	1 shell egg, 3 processed egg facilities	14 egg grading, 6 processed egg facilities
Dairy	FSEP (voluntary)	292	47	10	82

**These 18 establishments import approximately 30% of all fish and seafood*

As part of the Government of Canada's Agriculture Policy Framework initiative, the CFIA is working with Agriculture and Agri-Food Canada, provincial governments and national producer organizations to develop and implement a recognition process for industry-developed on-farm food safety programs. With the participation of the provinces and territories, the CFIA leads the process of assessing the technical soundness of on-farm food safety programs.

In 2002–03, the CFIA successfully completed an on-farm food safety technical review pilot project, which led to the initiation of reviews of on-farm food safety programs for dairy, eggs and animal feed. To formally launch the recognition process, the CFIA hosted a national training and orientation session for on-farm food safety with representation from producer organizations and federal, provincial and territorial governments. In addition, the CFIA formed a joint committee with the Standards Council of Canada to develop criteria for third-party services as part of Phase Two (implementation and third-party audit) of the On-Farm Food Safety Recognition Program.

In response to the specific challenges and risks outlined in the 2002–03 RPP, the CFIA continued to provide scientific and technical support to industry initiatives to move toward HACCP-based programs. In keeping with this transition, the CFIA also carried out initiatives to redesign Agency inspection programs. For example:

- The CFIA introduced the *Meat Inspection Reform Strategy* to guide industry to the mandatory HACCP implementation in all federally registered meat and poultry establishments. This initiative includes livestock traceability as an element of food safety and promotes greater industry accountability.
- The Agency issued a Meat Hygiene Directive requiring all federally inspected plants processing raw beef products to strengthen their HACCP plans and scientifically validate them so that the bacterial pathogen *E. coli O157:H7* is reduced to below-detectable levels.
- Enhancements were made to planning and delivering the CFIA's Quality Management Program for fish through the introduction of revised methods of compliance verification.
- At the request of the fresh fruit and vegetables industry, the Agency piloted a Canadian Partners in Quality (C-PIQ) Program, which began in 2001, with the objective of simplifying the export certification process for potatoes exported to the United States. Facilities registered under the program are audited by the CFIA using audit principles similar to those used in HACCP and ISO quality control systems. In 2003, the U.S. Department of Agriculture (USDA) accepted the C-PIQ Program as an alternative for certification of Canadian potatoes. In the future, the Agency will aim toward expanding the program to include onions and field tomatoes, and at achieving acceptance from the USDA for these commodities.

3.2.3 Food safety emergencies/ incidents are contained in a timely and appropriate manner

One of the CFIA's top priorities is to protect Canadians from preventable health risks such as those associated with unsafe food. Risks to consumers may include allergens not declared on food labels, microbiological pathogens, extraneous materials or chemical contaminants. Under the provisions of the *Canadian Food Inspection Agency Act* and the *Food and Drugs Act*, the CFIA coordinates food safety recalls. Most food safety recalls are conducted with voluntary participation of the responsible manufacturer, food processor or distributor.

A Class I recall is a situation in which there is a reasonable probability that use of, or exposure to, a violative product will cause serious adverse health consequences or death.

When the CFIA learns of a potential food safety issue, an investigation is launched to determine whether the product poses a risk. Where a health risk is confirmed and a distributed product is in violation of legislation enforced by the CFIA, the issue is recorded as an incident.

During the 2002–03 fiscal year, the CFIA co-ordinated 4961 food safety, labelling and fraud investigations, which resulted in 381 recalls. CFIA and Health Canada specialists provided health risk assessments. CFIA staff also monitored food safety issues and recalls in other countries to identify issues that could affect the Canadian food supply.

The CFIA met its established standard on response timeliness by issuing all Class I recall media releases within 24 hours of a recall decision being made. Most (77 percent) media releases were issued less than eight hours after a recall decision. CFIA staff monitored a food safety emergency line and responded to food safety emergencies 24 hours a day, seven days a week. The CFIA coordinated 381 recalls in 2002–03 for reasons shown in the following table.

Cause of Recalls	
Undeclared Allergen	41.5%
Chemical Contamination	23.4%
Microbiological Contamination	20.5%
Extraneous Material	10.0%
Other*	4.7%*

** Includes marine biotoxins, product misrepresentation and non-permitted ingredients.*

The CFIA analysed statistical data for trends and determined that, of the 381 recalls last year, 202 (53 percent) were for imported products and 179 (47 percent) were for domestically manufactured products. Undeclared allergens, primarily sulphites, continued to be the leading cause of recalls. Many of these recalls were associated with processed fruit products imported from Syria. As a result, the CFIA introduced a targeted sampling and testing program for Syrian jams and other imported processed fruit products. Follow-up activities were conducted at Canadian import establishments to ensure similar products met regulatory requirements. Jams, marmalades and fruit preserves (conserves) from Lebanon, Iran and Pakistan were also sampled and tested for sulphite residues.

The leading causes of recalls for microbiological contamination were *Salmonella*, *Listeria* and *E.coli 0157:H7*. *Listeria* was found in various ready-to-eat meat and dairy products, such as frankfurters and cheese. *Salmonella* was found in assorted foods, such as sausage and spices, and *E. coli 0157:H7* was primarily found in burgers, ground beef and some cheese products.

The Agency also reviews recall trends in various commodity groups. In 2002–03, the distribution of recalls across commodities was as follows:

Commodity	**Percentage of Total**
Confectionary and Nuts	24.1
Processed Fruits and Vegetables	19.2
Grain and Bakery Products	12.1
Meat and Poultry	9.7
Marine Products	7.1
Honey	7.1
Dairy	4.2
Beverages	3.9
Other (soups, salads, infant foods, fats)	3.9
Maple	3.7
Spices	3.4
Fresh Fruit and Vegetables	1.3
Egg and Egg Products	0.3

In 2002–03, the number of food safety, labelling and fraud investigations increased from 4462 to 4961, while the number of recalls decreased from 474 to 381 compared with 2001–02. Since 1999, the CFIA has developed the ability to track and identify trends in food recall. Targeting repeat offenders and follow-up investigations on recalls have proven to be effective tools for managing food safety risks. The following table shows the number of food safety, labelling and fraud investigations and resulting recalls for the past three years.

Year	Number of Investigations	Recalls
2002–03	4961	381
2001–02	4462	474
2000–01	3889	370

The CFIA conducted more than 16 000 recall effectiveness checks in 2002–03 to verify whether recalled products had been removed from the marketplace.

To further enhance collaboration among levels of government during foodborne illness outbreaks, the CFIA and Health Canada revised and updated a national *Foodborne Illness Outbreak Response Protocol*. The protocol provides operating procedures for coordination of activities among federal, provincial and territorial agencies during investigation and control of foodborne illness outbreaks. The revised protocol is expected to be implemented following further consultations with the provinces and territories.

Specific initiatives undertaken in 2002–03 to improve the Agency's overall emergency management procedures are addressed in Section 3.5.4.

The CFIA works with federal, provincial and municipal public health authorities to investigate and control foodborne illness outbreaks. On May 17, 2002, 21 human cases of Shigellosis were reported to the CFIA by public health units in Ontario. The initial outbreak investigation carried out by the Ottawa and Toronto Public Health Units linked the source of infection to the consumption of pasta salad. Through timely and effective collaboration amongst the CFIA, public health units, the Ontario Ministry of Health and Long-Term Care, Health Canada and the manufacturer, the outbreak was handled in an expeditious manner. Within eight hours of notification, the CFIA issued a health hazard alert that warned the public not to consume the implicated products, and the manufacturer had initiated a recall. The outbreak was thought to be linked to a total of 740 reported cases of Shigellosis and was the largest foodborne illness outbreak in Canada since 1998.

One of the CFIA's key responsibilities is to inform the public of issues that may affect its health. Last year the CFIA launched a food safety outreach campaign designed to disseminate food safety messages to a nation-wide audience.

In March 2003, the CFIA distributed information packages promoting food safety tips and the CFIA's Food Recall/Allergy Alert e-mail subscription service to approximately 17 000 elementary and secondary schools across Canada. Jointly funded by the CFIA and Agriculture and Agri-Food Canada, the school outreach campaign was officially launched by Minister Lyle Vanclief. The outreach program is supported by a new Web page featuring a link to the CFIA Food Recall/Allergy Alert subscription page (see below), key outreach initiative documents and a variety of other relevant food safety information. A follow-up phone survey conducted by Decima Inc. indicated that most schools found the outreach kit useful, primarily because it contains relevant information, raises awareness and is a good resource for teachers and staff.

The school outreach program is only the first phase of the Agency's overall outreach strategy, which includes plans to reach out to health professionals, organizations, libraries, and community and consumer groups.

http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/recaltoce.shtml

3.2.4 Meet other governments' science-based food safety requirements, and contribute to the development of jointly agreed-upon operational methods and procedures

Meeting other governments' science-based food safety requirements

The CFIA's performance in meeting the requirements of other governments may be assessed by indicators such as export rejection rates. While rejection rates for exports are not currently available for all commodities, this indicator has been incorporated into the CFIA's Performance Management Framework pilots for meat and fish. The available data indicates low rejection rates for meat and fish and seafood products, and improvements in the rejection rates for dairy products as industry adapts to new dairy export procedures.

In 2002–03, Canada exported approximately 1.8 million tonnes of meat and meat products to 116 countries. Of this total, 99.96 percent met other governments' food safety requirements as measured by rates of entry. This high acceptance rate demonstrates a high level of confidence, both in Canada's regulatory system and in the safety and quality of Canadian meat and meat products.

With respect to fish and seafood products, the CFIA issued over 42 000 export certificates to 110 countries. As part of the Agency's Performance Management Framework pilot, the number of export incidents (e.g., product rejections) of fish and seafood products are being tabulated. From January to March 2003, a total of 23 incidents were reviewed and only one lot was found to have been rejected for food safety reasons and to have originated from a federally registered facility. The majority of incidents involved products from non-federally registered facilities.

Canadian dairy products are also exported to many countries worldwide. The CFIA conducts export verifications of domestic dairy products submitted for export product certification. Of 193 export verifications conducted in 2002–03, only 16 lots of dairy products were found to be non-compliant.

This represents a compliance rate of 91.7 percent, and it also represents a significant improvement over the rate of 76 percent noted when new dairy export procedures were implemented in 2000–01.

Contributing to the development of jointly agreed-upon operational methods and procedures

In 2002–03, the CFIA continued to co-lead, with Health Canada, Canada's participation in CODEX (the international organization for developing food standards, guidelines and related texts). In this role, the CFIA contributed to the development of the following:

- Proposed Code of Practice for Fish and Fishery Products;
- Draft Code of Hygienic Practice for Meat; and
- Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products.

The Agency also continued to enhance foreign governments' and industries' awareness and knowledge of Canadian import requirements and Canadian exporters' knowledge of foreign governments' requirements. For example, in 2002–03, the CFIA worked with teams of inspectors from the United States and Russia who visited Canada to assess selected Canadian meat establishments. The CFIA also reviewed the meat inspection systems of 29 U.S. establishments as part of an information exchange exercise to inform the U.S. government and establishments of Canadian import requirements. Similarly, the CFIA inspected Indonesian systems and controls for fish and seafood products and, subsequently, approved these products for import into Canada.

3.2.5 Deterrence of deceptive and unfair market practices

The CFIA deters deceptive practices by investigating consumer and trade complaints, and by using education, inspection, product testing and enforcement to encourage compliance. The Agency also establishes and delivers priority projects in areas that are deemed to be high risk. Initiatives undertaken by the CFIA in 2002–03 to protect consumers from unfair market practices included projects to enhance compliance in areas such as the adulteration of ground beef, labelling of sports nutrition products and adulteration of olive oil. Annex 1 provides complete details concerning the results of the CFIA's activities in these areas.

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks that were outlined in the CFIA's 2002–03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

- Contributed to the development of Health Canada's proposed amendments to the *Food and Drug Regulations* on nutrition labelling, nutrient content claims and health claims, pre-packaged water and ice, enhanced allergen labelling, labelling as a public health tool, natural health products, vitamin and mineral fortification, and the labelling of foods treated by ionizing radiation.
- Provided guidance to stakeholders on requirements of the amended regulations.
- Participated on CODEX committees dealing with food composition and labelling issues related to fruit and vegetable juices, fats and oils, sugars and honey, processed fruits and vegetables, and the labelling of foods treated by ionizing radiation.
- Developed new inspection procedures and enforcement policies in support of Canada's new nutrition labelling regulations.
- Developed new training materials in the areas of nutrition labelling, nutrient content claims and health claims, nutrient fortification and net quantity.
- Worked with the Canadian General Standards Board to contribute to the development of voluntary standards for organic agriculture and labelling of foods derived from biotechnology.

3.3 ANIMAL HEALTH

Strategic Outcome:
Protection of the animal health resource base as the foundation for animal health and public security

The CFIA's Contribution to Canadians

The protection of Canada's animal resource base is integral to maintaining food safety, public health, and national and international confidence in Canadian agriculture and agri-food products. The animal resource base must be protected from serious diseases and chemical and microbial contamination. Canada's freedom from certain serious diseases facilitates the successful international marketing of Canadian animals, animal products and by-products, and livestock feeds.

The animal livestock sector contributes approximately $13.4 billion to the Canadian economy annually. Meat and meat products represent the largest portion of Canada's food-manufacturing industry. This sector depends on an inventory of healthy farm animals that includes some 13.7 million cattle, 14.4 million swine and almost one million sheep. More than one million tonnes of chickens and turkeys are processed in Canada each year.[1]

Key Partners

The CFIA works with others to protect the animal resource base. Our key partners include:

Other federal departments and agencies: The CFIA works in close collaboration with other federal government partners to share expert advice, develop regulatory policies and set standards, and foster cooperation in research.

Provincial governments: At the provincial level, the CFIA works with the ministries of agriculture, fisheries and the environment. Activities undertaken with these partners mirror those undertaken with federal departments and agencies.

Non-government stakeholders: The CFIA works in partnership with national agri-food producers and others in the review, development and implementation of animal health policies and programs. A key mechanism for this work is the Canadian Animal Health Consultative Committee (CAHCC). The Agency also works with commodity associations and a number of other associations, including those representing animal welfare and environmental interests.

Research institutions: The CFIA collaborates with Canada's academic veterinary institutions to identify strategic directions in scientific research and to develop a national curriculum that reflects current and future needs in science and veterinary regulatory medicine.

International organizations and trading partners: The CFIA works with a number of international organizations and committees in an effort to influence the development of international science-based animal health regulation, collaborate on the development of regulatory policy objectives and strategies, and discuss common concerns. Key committees and organizations include the Animal Health Quadrilateral Group (Canada, United States, New Zealand and Australia), the North American Animal Health Committee (Canada, United States, Mexico), the Office International des Épizooties and its special committees, and the WTO and NAFTA committees on the application of sanitary and phytosanitary measures. The CFIA also works on a bilateral basis with other national governments on issues related to animal health standards and requirements.

Description of the Programs

During 2002–03, programs and activities under the **Animal Health Program** were delivered at a cost of approximately $133.7 million representing 23.6 percent of the CFIA's spending. A total of 674 full-time employees were dedicated to this program area. Two programs are delivered under the Animal Health business line: animal health and livestock feed.

[1] *All numbers in this paragraph are from 2001–02 data.*

- Animal Health
- Feed

The Agency delivers the Animal Health Program under the authority of the *Health of Animals Act*. The CFIA monitors, tests, inspects and quarantines so that regulated animal diseases are prevented, controlled or eradicated. The program regulates production inputs such as animal vaccines. It also provides for the humane transportation of animals.

The **Feed Program** was delivered at a cost of approximately $10.2 million representing 1.8 percent of the CFIA's spending and a total of 74 full-time employees. The Agency delivers the Feed Program under the authority of the *Feeds Act*. The program protects livestock from chemical contamination and microbial hazards through the regulation of livestock feed ingredients.

Both programs focused on strategic activities listed in the 2002–03 RPP:

- Control the entry and domestic spread of regulated animal diseases.
- Control animal diseases that are transmissible to humans.
- Meet other governments' science-based animal health requirements, and contribute to the development of jointly agreed-upon operational methods and procedures.
- Enhance compliance of livestock feeds with federal acts, regulations, and standards.

Enforcement:

Under the authority of the *Health of Animals Act* and the *Feeds Act*, 287 cases of non-compliance were investigated last year resulting in 27 prosecutions and 20 convictions. The total value of the fines assessed by the courts was $57 150. Convictions pertained to violations such as inhumane transportation of animals, failure to present high-risk products for inspection and sale of feed with undeclared ingredients.

Canada is part of the worldwide effort to control livestock diseases and belongs to the 164-member Office International des Épizooties (OIE), the organization for animal health standards that forms the basis for trade policy. The CFIA's Reportable Diseases Regulations include all OIE List A diseases, which have high potential to cause serious public health problems, and OIE List B diseases of concern to Canada.[2] Regulations require that any occurrences of listed diseases be reported. Canada's reportable diseases list is on the CFIA Web site at:

http://www.inspection.gc.ca/english/reg/rege.shtml

List A	List B
Bluetongue	Anthrax
Classical swine fever	Bovine spongiform encephalopathy
Foot-and-mouth disease	Bovine tuberculosis
Highly pathogenic avian influenza	Rabies
Newcastle disease	Scrapie

** For a complete list, see:* **www.oie.int**

[2] *Canada's climate precludes the presence of some OIE List B diseases, which have never been reported here.*

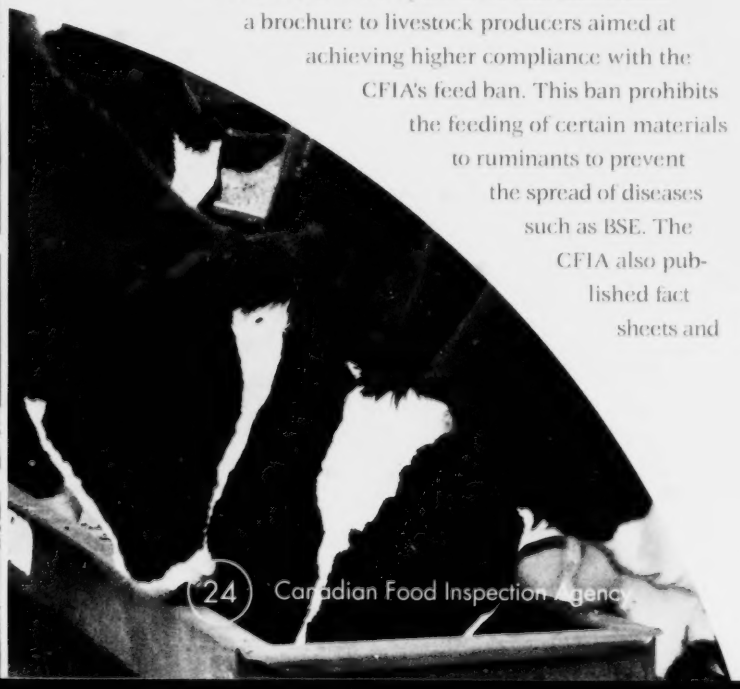
The CFIA amended regulations in 2002–03 to establish two more lists of diseases that require laboratories to notify the CFIA of suspicious or positive results. These regulations enable the CFIA to gather information for public health purposes, such as surveillance information regarding West Nile virus, and to meet international obligations for animal disease surveillance.

3.3.1 Control the entry and domestic spread of regulated animal diseases

To accomplish this key result, the entry of all imported animals, imported animal products and by-products, and veterinary biologics at Canada's 121 international border points (9 international airports and 112 Canada-U.S. crossings) is controlled by the CFIA through verification processes, including inspection, to enforce import conditions. The CFIA also undertakes activities to increase public and industry awareness of animal health issues.

Education/Awareness

Public interest in animal illnesses grew in 2002–03 with media coverage of the spread of West Nile virus and Canada's single finding of bovine spongiform encephalopathy (BSE). The CFIA continued to respond to thousands of public, industry and media inquiries, and to publish fact sheets and information brochures regarding animal health control measures. The CFIA strives to achieve higher compliance levels by providing information to target groups. For example, in 2002–03, the CFIA published and distributed a brochure to livestock producers aimed at achieving higher compliance with the CFIA's feed ban. This ban prohibits the feeding of certain materials to ruminants to prevent the spread of diseases such as BSE. The CFIA also published fact sheets and provided information updates regarding the CFIA's control measures for animal diseases such as chronic wasting disease in deer and elk and bovine tuberculosis in wild animals.



The CFIA's measures to protect Canada's animal health status also include measures to control the importation or entry of pets into Canada. In response to thousands of inquiries each year concerning pet imports, importation guidelines were developed. The CFIA published in 2002–03 basic guidelines for frequently imported pets. The above-noted documents are all available on the CFIA's Web site at:

http://www.inspection.gc.ca

Import Controls

Importing animals and animal products may increase the risk of diseases entering Canada. CFIA border inspections target high-risk animals in which there may be visible signs of disease. Conditions for entry of higher-risk shipments include permits, pre-entry and post-entry testing, quarantines and export certification. Animals that are not in compliance with import requirements or that pose a threat to Canada's animal health status are refused entry or may be ordered destroyed. Most live animals from countries other than the United States require 30-day quarantines, enforced by CFIA staff.

In 2002–03, the CFIA, assisted by the Canada Customs and Revenue Agency, effectively controlled the entry of more than 24 million farm animals (cattle, horses, bison, goats, swine, sheep and poultry) and 283 762 doses of livestock semen and embryos. Of farm animals imported in 2002, 269 552 were quarantined.

In 2002–03, compliance with import conditions was very good, with only 10 476 animals and 3166 doses of semen being rejected. Rejection of animals was significantly higher than the 2001–02 figure of 764; however, this is attributed to a single rejected load of imported poultry that consisted of approximately 10 000 animals. The rejection rate for imported semen was consistent with previous years.

As an additional measure to control the entry and domestic spread of regulated animal diseases, the CFIA negotiates with exporting countries to design science-based import conditions. To support these negotiations, the CFIA conducts risk evaluations of both the commodity and the disease status of the exporting country. In 2002–03, import risk analyses were conducted for deboned beef, cheeses, milk proteins and enzymes, in vitro fertilized embryos, honeybees, zoo animals and horses. Evaluations of the disease status of countries included foot-and-mouth disease in Uruguay, bovine tuberculosis in Australia and Hawaii, and Newcastle disease in Denmark and the United States.

The CFIA revises import conditions when a country's disease status changes or when advances in science affect policies. For example, in 2002–03, Canada reinstated trade with the United Kingdom, France and the Netherlands after trade restrictions were imposed in 2001 due to foot-and-mouth disease. Canada also suspended trade in poultry and poultry products with several U.S. states following a U.S. outbreak of Newcastle disease.

Disease Control Programs

Disease control programs are designed to prevent or mitigate effects of widespread disease outbreaks. Disease eradication is the principle goal. To encourage early reporting by providing a financial incentive to producers, the CFIA also administers a compensation program under the authority of the *Health of Animals Act*. In response to specific animal disease outbreaks, the following initiatives were undertaken in 2002–03.

Bovine spongiform encephalopathy (BSE): Surveillance for BSE and other transmissible spongiform encephalopathies (TSEs), such as chronic wasting disease in cervids (the deer family) or scrapie in sheep, is a CFIA priority. The BSE surveillance program, implemented in 1992, targets specific animal populations such as downer animals at slaughter and dead stock. In 2002, 3377 animals were tested for BSE, more than double the 1581 animals tested in 2001 and more than double the standard set by the OIE. Provincial laboratories were responsible for much of the testing conducted in response to the CFIA's request to expand the surveillance program.

A single case of BSE was discovered in a cow in Alberta in May 2003. Although this incident occurred after the 2002–03 timeframe, its significance merited inclusion in this report. The single animal was condemned at slaughter and was never permitted for human consumption. In conducting its follow-up investigation, the CFIA destroyed over 2700 animals for testing. No additional cases appeared in the test results.

In June 2003, an international team of experts praised the thoroughness and quality of the CFIA's BSE investigation and identified additional measures that could be undertaken to further protect the public. In July 2003, the *Food and Drug Regulations* and the *Health of Animals Regulations* were amended to prevent specified risk materials (SRM)[1] from entering the human food supply. The regulations came into force one month later, except in federally registered establishments where they became effective immediately through a CFIA directive. Further policy enhancements, including those concerning traceability in animals and animal products, are underway. Consultations with the provinces, territories, industry and Canada's trading partners continue regarding BSE surveillance and the review of controls to strengthen the animal feed ban regulations. In September 2003, a BSE Working Group was established to consolidate and coordinate all ongoing CFIA activities related to BSE. The CFIA plans to report more fully in its 2003–2004 Annual Report on the Agency's performance in this area.

[1] *In Canada, the following tissues are defined in regulation as SRM: skull, brain, trigeminal ganglia (clusters of nerve cells connected to the brain and closely apposed to the exterior of the skull), eyes, tonsils, spinal cord, and dorsal root ganglia (clusters of nerve cells connected to the spinal cord and closely apposed to the vertebral column) of cattle aged 30 months or older, and the distal ileum (part of the small intestine) of cattle of all ages. Specified risk materials, with the exception of the skull, are tissues that, in BSE-infected cattle, have been shown to contain the infective agent and transmit the disease.*

On Friday, May 16, 2003, when provincial laboratory scientists in Alberta suspected they might have a positive test result for BSE, they immediately alerted the CFIA. Their suspicions were confirmed by Sunday: the National Centre for Foreign Animal Diseases in Winnipeg had found a positive case of mad cow disease in a single cow.

"It's a sinking feeling," said Peter Brackenridge, Vice-President of Operations for the CFIA, recalling the early days of the CFIA's biggest emergency since the Agency's inception in 1997.

The Agency kicked into action. A Department of National Defence aircraft flew a sample to the World Reference Laboratory in Weymouth, England, for an absolute confirmation. A news release was drafted, a press conference was organized and, by Tuesday, Agriculture and Agri-Food Minister Lyle Vanclief was telling the world about the positive BSE finding. Meanwhile, CFIA President Richard Fadden had already put the Agency in Ottawa and across Canada to work on an investigation: CFIA staff were to locate where the infected cow came from, find out if other cows might have the disease, and keep the office of Minister Vanclief, the public, the media and Canada's trading partners informed.

"We had lots of people working 16, 17, 18 hours a day. In a four-week stretch, I had two days off, and I wasn't the only one," says Philip Amundson, Executive Director of Operations for the Western Area, where the emergency would eventually play out across western provinces and extensively involve provincial governments and industry.

In carrying out the investigation, nearly 3000 cattle had to be sampled and tested. CFIA staff, mostly based in Moose Jaw, worked around the clock in temperatures approaching 30 degrees Celsius to slaughter the animals and take samples for analysis. Amundson said the industry was very cooperative, including eight farmers whose herds were taken away and three feed lots that had over 300 cattle removed.

"Despite how they felt and what the whole process was doing to them, they were so complimentary to our staff," he says.

Back in Ottawa, CFIA staff were also working around-the-clock coordinating and overseeing the response to the crisis. The switchboard was staffed to run 24 hours a day to facilitate communication between CFIA employees and to answer questions from the public.

Scarcely one month before, the CFIA had reopened its modernized National Emergency Operations Centre in its Ottawa head office. With a state-of-the-art facility, staff now had a central place to work and deal with the myriad details and problems that emerged daily, and even hourly, in the first days and weeks.

"The centre was invaluable. It really paid for itself in the crisis," Brackenridge says. "We always talk about an integrated approach to managing issues in the Agency, and in crisis situations we always seem to come through. It was really impressive to watch. Everybody was pitching in."

Dr. Brian Evans, Executive Director of the Animal Products Directorate, says the decision to modernize the emergency centre is but an example of the CFIA's philosophy of continual improvement. "Commitment to learning and continual improvement positioned the CFIA to deal with this," says Dr. Evans. "The investments we have made in last three to four years in emergency preparedness and response have paid off."

Coincidentally, at the moment the BSE finding was made, Dr. Evans was in Paris at meetings of the Office International des Épizooties as Canada's Chief Veterinary Officer and delegate to the 164-member world animal health body. There he kept countries and the world media informed of the BSE situation before returning to Canada to help to deal with the crisis.

Dr. Evans says he isn't eager for a repeat of the BSE crisis but warns that in the current threat environment and with globalization, which is helping diseases to travel around the world, it may happen again. He says there is a positive side to the BSE emergency.

"It demonstrated to Canadians the critical role the CFIA plays as part of Canada's public health and public security team. There was an upside but it comes at a significant price. I hope it doesn't repeat itself in the near future, but we have been recognized nationally and internationally for our competency, capacity and preparedness to deal with it."

Chronic wasting disease (CWD): CWD is a progressive, fatal disease of the nervous system of deer and elk for which there is no known treatment or vaccine. The CFIA's national disease eradication program for CWD involves the cooperation of federal and provincial governments, the cervid industry, veterinary colleges and veterinarians. From an initial outbreak in 2000 until March 31, 2003, the CFIA destroyed 42 CWD-infected herds, including 40 elk herds in Saskatchewan and one elk herd and one deer herd in Alberta. Of approximately 8500 cervids destroyed from infected herds, 232 animals tested positive for CWD and 24 showed signs of the disease. Of the 651 farmed cervids destroyed in 2002–03 for CWD (348 white tail deer and 113 elk in Alberta, and 190 elk in Saskatchewan), the total number of positive confirmed was five.

The CFIA considers its CWD control program in Saskatchewan to be effective since no additional CWD cases in farmed cervids have been reported since March 2002.

Scrapie: Scrapie is another disease in the TSE family, which affects sheep and goats. The CFIA's scrapie control program requires that animals exposed to this disease are kept out of the food chain. In 2002, the scrapie program underwent a number of changes related to the goal of eradicating this disease. Examples of these changes include a voluntary flock certification program and modifications to the current disease control program to provide for disease-resistant animals.

In 2001, scrapie was diagnosed in 12 sheep flocks. The scrapie control program is achieving its intended results since only four new infected sheep flocks were identified in 2002. Follow-up investigations resulted in orders for 3331 sheep from 15 premises to be destroyed.

In 2002–03, the CFIA assisted the industry in the development of a mandatory sheep identification program that will be implemented by the CFIA in 2004. This program is similar to the Canadian Cattle Identification Program introduced in 2002. Mandatory identification adds efficiency to the CFIA's ability to trace animals associated with disease incidents or food safety recalls.

Veterinary Biologics

The CFIA is responsible for licensing veterinary biologics[1] in Canada. This licensing program forms an integral part of Canada's national animal health program by preventing the introduction and spread of certain animal diseases. To meet the requirements for licensure, veterinary biologics must be shown to be pure, potent, safe and effective when used in the target species according to the manufacturer's label recommendations. In addition, the licensing submission must also contain supporting data demonstrating that the product can be manufactured and used without adversely affecting animal health, human health, food safety or the environment.

Under the veterinary biologics program, the CFIA licensed 60 new products in 2002, compared to 73 licensed in the previous year. There are more than 743 licensed products in Canada. One product licensed this year was an equine vaccine for West Nile virus. The average time required to review a new licence submission, estimated at 159 days in 2001, is now 143 days. In 2002, the CFIA received 1976 reports of suspected adverse reactions to veterinary biologics, primarily vaccines for dogs and cats. This is a 20.4-percent increase compared with 2001 figures, and is attributed to increased public awareness of this program.

[1] *Veterinary biologics include vaccines, diagnostic kits and immunoglobulin products for use in domestic livestock, poultry, companion animals and fish.*

Animal Biotechnology

In March 2003, the CFIA hosted an Animal Biotechnology Focus Group meeting to define the Agency's role with respect to animal biotechnology. The Focus Group, comprising governmental regulators, academics and representatives from the biotechnology industry, made several recommendations concerning the future role of the CFIA in the regulation of animal biotechnology. The proceedings will be posted on the CFIA Web site in 2003.

Humane Transport

Canadians continue to express concern about the welfare of farm animals. Government and industry are working to improve compliance with regulatory provisions pertaining to transportation of animals. A proposed regulatory amendment to update requirements of animals in transport, such as for food, water and rest, will start the consultation phase in late 2003. Transportation of spent laying hens continues to improve, due to 1999 handling and transportation guidelines. Due to enhanced surveillance and improvements in industry practices, the percentage of dead birds arriving in shipments at federally registered establishments fell to an average of 1.4 percent in 2002 from 2.1 percent in 1998.

Non-ambulatory livestock are unable to stand without assistance. As a result, they must be dragged or carried. The CFIA conducted a two-month survey of non-ambulatory swine at 22 slaughter facilities and 13 auction markets/assembly facilities. More than 3 million hogs and sows were inspected. Of these, 4684 were found to be non-ambulatory upon arrival, and 60 percent of them were either condemned or partially condemned at slaughter. The data showed 1664 swine were non-ambulatory on farms, while 1372 became non-ambulatory during transportation. This data furthers the CFIA's work with stakeholders toward consensus on the handling and transport of these animals and a definition of "fitness for transport."

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks that were outlined in the CFIA's 2002–03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

Enhanced biosecurity: The CFIA increased the number of CFIA detector dog inspection teams at international airports from 9 to 15. The Agency developed biosecurity protocols for CFIA employees who visit or inspect farms and zoos, to prevent the inadvertent transmission of infectious agents between premises. The CFIA also expanded its public awareness program, started in 2001, to educate the public about restricted and prohibited agricultural and food products and the risk they pose to Canada's agricultural resources and environment.

North American disease modelling exercise: The CFIA is working on disease spread modelling with the USDA and others. This four-year project, funded by the Department of National Defence, will enhance Canada's preparedness against foreign animal diseases by modelling the spread of disease nationally and testing different mitigation strategies such as vaccination. The goal is to identify critical factors in large outbreaks and the best control measures for epidemics.

Emergency response planning: In 2002–03 the CFIA offered a wildlife Foreign Animal Disease preparedness course for federal, provincial and industry stakeholders. The course gave participants a better understanding of diseases that could affect domestic livestock. The CFIA and federal partners are also planning a foot-and-mouth disease simulation bioterrorist attack and cross-border foreign animal disease simulation events with the United States and Mexico. Other commitments include the following:

- Develop the Canadian Animal Disease Emergency Management System (CADEMS) database:

  The CFIA adapted a U.S. emergency management response system as an interim measure to respond to foreign animal disease outbreak scenarios. This data system will be available nationally in the fall of 2003. Developmental work is continuing on the integrated CADEMS.

- Continue to adapt disease control programs, as necessary, to respond effectively to emerging science:

  Disease control programs were modified as required, particularly in response to advances in diagnostics technology. For example, in 2002–03 the CFIA began validating a new blood test for tuberculosis in bovines, which is expected to improve the effectiveness of the testing.

Aquatic animal health issues: In 2002–03, the CFIA worked with Fisheries and Oceans Canada to study and develop options for the development of a National Aquatic Animal Health Program.

3.3.2 Control animal diseases that are transmissible to humans

Since animals can be carriers of diseases that affect humans, it is critical that the Agency carry out timely and effective surveillance, testing and control activities for zoonotic diseases (diseases transmissible to humans) of concern. For example, bovine tuberculosis, rabies and West Nile virus are zoonotic diseases that pose a serious threat to human health. Other pathogens, such as *E. coli* and *salmonella*, are harboured in animals and can have a detrimental effect on human health when transmitted. Serious poultry diseases such as pullorum disease (*S. pullorum*) and fowl typhoid (*Salmonella gallinarum*) are controlled through the CFIA's hatchery registration program. The program enables the registration and inspection of Canadian hatcheries, thereby limiting the effect of these diseases on the health of Canadians and Canadian poultry flocks marketed internationally and domestically.

For some diseases that occur infrequently, such as anthrax, the CFIA's response is activated by a disease report. The CFIA also carries out periodic surveys for infrequently occurring transmissible diseases and, in 2002, confirmed that the Canadian swine herd was free from swine brucellosis, pseudorabies and trichinellosis. A national survey of cattle to confirm freedom from bovine brucellosis, bluetongue and anaplasmosis was also initiated in 2002.

Bovine tuberculosis: Surveillance of bovine tuberculosis is ongoing as this disease nears eradication in Canadian cattle and farmed bison and cervids. In 2002, the CFIA identified tuberculosis in wild elk and deer near Manitoba's Riding Mountain National Park, prompting establishment of a special eradication area around the park. All cattle and bison herds in the area were tested, and three infected herds were found and eradication measures instituted. Approximately 300 cattle were destroyed and approximately $400 000 in compensation was paid. Livestock testing will continue for as long as the tuberculosis threat from diseased wildlife continues. The CFIA identified a tuberculosis-infected dairy cattle herd in Ontario, the first time the disease was found in that province in 10 years. Standard eradication measures were implemented on the infected farm and approximately 35 potentially exposed farms. No evidence was found that the infection had spread to other herds. As a result of these activities, all areas except the Riding Mountain Eradication Area are currently considered to be tuberculosis-free.

Rabies: Provincial governments are responsible for controlling rabies in wildlife. However, because this disease has the potential to be transmitted to humans or domestic livestock, the Agency conducts laboratory testing and follow-up investigations. In 2002, the CFIA tested 11 308 specimens for rabies compared with 14 654 in 2001. Of the specimens tested, 349 were positive. Of these cases, domestic livestock accounted for 7 percent, dogs and cats for 5 percent, bats for 32 percent and other wildlife for 56 percent. The 21-percent decrease in the number of positive rabies cases, from 444 in 2001, relates to lower numbers of cases of racoon rabies in Ontario and New Brunswick after those provinces instituted control programs.

In 2002–03, the CFIA conducted negotiations with each province to transfer the responsibility for the initial investigation of animal bite incidents involving humans to the appropriate provincial/territorial public health authorities. By October 2003, all provinces other than Quebec will have implemented this change. Canadians will be better served by the handling of such incidents through a single responsibility centre, and by the CFIA's delivery of programs in a more efficient and consistent fashion. Animal bite incidents involving dogs, cats or pet ferrets, numbering in the tens of thousands, are a significant public health issue, but rarely result in the transmission of rabies to humans. If the public health inspector or the owner decide that the possibility of rabies cannot be reasonably excluded, a CFIA veterinarian will be contacted immediately and the investigation will continue under the CFIA's rabies program.

West Nile virus: In 2002–03, the CFIA included West Nile virus in its list of Notifiable Diseases, which means that veterinary laboratories are required to report to the CFIA any positive cases in domestic animal species, including horses. This data is compiled and forwarded to Health Canada for inclusion in its West Nile virus data management system. The CFIA posts detailed information about its response to West Nile virus and links to Health Canada on its Web site at:

http://www.inspection.gc.ca/english/anima/heasan/disemala/disemalae.shtml

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks that were outlined in the CFIA's 2002–03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

- **Enhance partnerships:** Together with Agriculture and Agri-Food Canada, the CFIA worked with Canada's veterinary colleges on a funding proposal that will bring the colleges' infrastructure up to date to meet accreditation requirements and to enhance laboratory capacity and veterinary expertise. The CFIA also collaborates with Canada's veterinary colleges through the work of the Expert Committee (a sub-committee of the CAHCC) to identify strategic directions in scientific research and to develop a national curriculum that reflects current and future needs in science and veterinary regulatory medicine.

3.3.3 Meet other governments' science-based animal health and livestock feed safety requirements and contribute to the development of jointly agreed-upon operational methods and procedures

The CFIA facilitates the export of Canadian animals and animal genetics by negotiating protocols with prospective global trading partners. CFIA export certificates attest to the health of Canadian livestock that meet importing countries' requirements.

The CFIA negotiated 22 new export protocols[3] in 2002–03 and improved access to markets by revising and updating export agreements. One significant market that opened to Canadian exporters is China's in vitro bovine embryo market. The export protocol for live swine was enhanced for some European Union (EU) countries. In 2002, market access to the EU for bovine embryos was restored. The EU's introduction of requirements in October 2001 had stopped the importation of Canadian bovine animals and embryos.

[3] *Market access for many bovine products was suspended in May 2003 following the finding of BSE in Canada.*

In October 2002, the CFIA signed an agreement with the United States to jointly enforce rules governing the transportation of horses. This partnership strengthens the CFIA's ability to ensure horses are transported humanely and in accordance with Canadian regulations.

The CFIA's comprehensive risk assessment on the status of BSE in cattle in Canada, which was completed in December 2002, proved crucial to meeting the needs of other governments requesting information on risk factors associated with this disease, found in a single cow in Alberta in May 2003.

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks that were outlined in the CFIA's 2002–03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

Promoted Industry Understanding of International Standards

In 2002–03, the CFIA, through the Canadian Animal Health Consultative Committee, continued to relay information on OIE developments and advise animal industry associations of changes to international standards for animal health that may affect trade. Reports of annual meetings are posted on the CFIA Web site.

Increased Surveillance Activities

As a member of international animal health and trade organizations, Canada complies with internationally accepted surveillance standards. For example, in 2002, Canada's testing for BSE exceeded the current international standard set by the OIE.

Contributed to the Development of International Standards

The CFIA's chief veterinarian is an official delegate to the OIE. This representation, along with the work of the CFIA's centre of expertise and reference laboratory and the CFIA's participation in the development of OIE Code chapters, ensures Canada is represented internationally and can influence development of world standards. In 2002–03, the CFIA collaborated in the development of the OIE Handbook on *Import Risk Analysis: Animals and Animal Products*. These activities represent the Agency's commitment to the development of a science-based international regulatory framework.

With respect to biotechnology and feeds, CFIA and Health Canada representatives participated in 2003 in the Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD) 7th Session of the Task Force for the Safety of Novel Foods and Feeds. Canada agreed to lead a project, involving the task force and a biotechnology group, to identify elements of molecular characterization.

3.3.4 Monitor compliance of livestock feeds with federal acts, regulations and standards

The CFIA verifies that livestock feeds, including rendered products manufactured and sold in Canada or imported to Canada, are safe, effective and labelled appropriately. Safe livestock feed is a prerequisite for the production of safe meat, milk, eggs and fish. Effective feeds contribute to the production and maintenance of healthy livestock.

The *Feeds Act* and *Regulations* require approval of new ingredients and specify registration requirements for feeds. Last year, the CFIA completed reviews of 726 applications from industry for feed registration or ingredient approval. Of these, 685 (94.4 percent) met regulatory requirements and were approved. This rate is consistent with previous years.

The CFIA regulates rendering plants and issues their operating permits. Rendering plants process approximately 1.8 million tonnes of inedible animal materials and produce a number of products, including high-quality protein meal used to manufacture livestock feed and pet food. Production of protein meal through rendering must comply with regulatory standards designed to prevent the spread of animal diseases such as BSE. Last year, Canada's 28 rendering facilities were found to be in compliance with the ruminant-to-ruminant feed ban regulations.

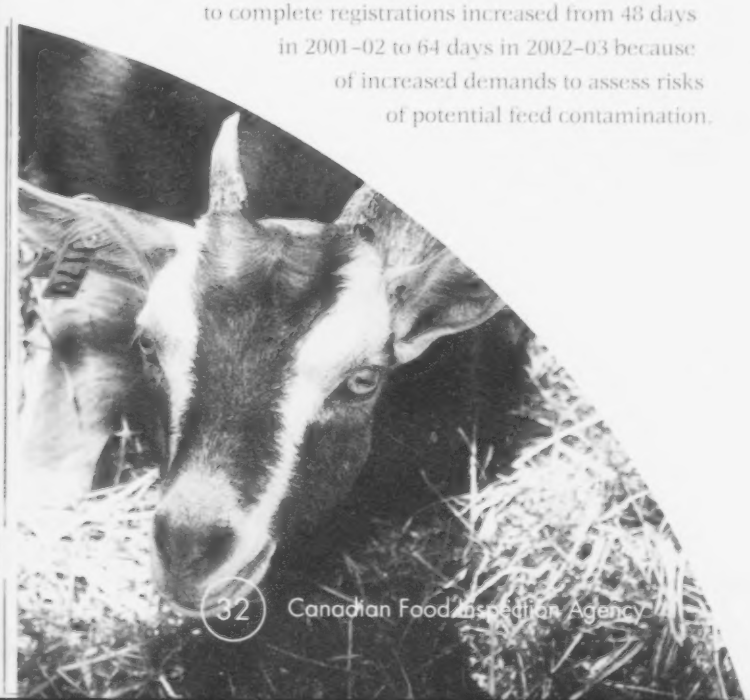
In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks that were outlined in the CFIA's 2002–03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

Medicated Feeds Registration Program

In 2002–03, funding to regulate medicated animal feeds was approved under the Agricultural Policy Framework. The program will be implemented through proposed regulations to establish a minimum set of process control measures, including licence requirements for operators of medicated feed manufacturing establishments in Canada.

Improved Response Time for Permits and Certificates

The CFIA continues to meet its voluntary service standard to complete new feed ingredient registrations within 90 days. The time required by the CFIA to complete registrations increased from 48 days in 2001–02 to 64 days in 2002–03 because of increased demands to assess risks of potential feed contamination.



Improved Traceability

Last year, the CFIA conducted a traceability exercise for feed inspectors and program officer staff under the National Training Initiative. The exercise focused on the ability of industry to trace rendered products at all steps from source to the animal and on providing awareness training for the labels and records required in rendering establishments, at feed manufacturers and on farms.

Global Monitoring of Risks Associated with Rendering and Waste Products

In 2002–03, CFIA scientists kept abreast of emerging science on diseases (e.g., BSE) and chemical contamination that could affect Canada's rendering policies through participation in international organizations such as the OIE and CODEX.

International Standards Development

In 2002–03, the CFIA and Health Canada participated in a CODEX task force to develop a code of practice for animal feed manufacturing for commercial and on-farm manufacturers of livestock feed and feed ingredients.

Novel Feeds

The *Feeds Act* and *Regulations* also provide for the regulation of novel feeds. The regulations were amended in 1997 to include novel feeds from plant sources, and the regulatory requirements for applicants wishing to market these feeds were outlined in the regulatory directive, *Guidelines for the Safety Assessment of Livestock Feed from Plants with Novel Traits*. In 2002, the guidelines were reviewed and updated in consultation with representatives from the feed and agricultural industries, academia, government and consumer groups. In 2003, the CFIA will finalize new guidelines for novel feeds.

3.4 PLANT PROTECTION

Strategic Outcome:
Protection of the plant resource base and regulation of inputs

The CFIA's Contribution to Canadians

Canada's plant resource base is critical to the well-being of all Canadians. The two major economic activities that rely upon this base—the forestry industry and the agriculture and agri-food industry—are among Canada's top five industries. Millions of Canadians depend upon these industries for their livelihoods.

The CFIA plays an important role in protecting Canada's plant resource base. Through its surveillance and inspection activities at Canada's international border points, the CFIA guards against the entry and spread of pests and diseases from foreign countries. Within Canada, the Agency works to control or eradicate pests and diseases. The Agency assesses the environmental safety of plants and fertilizers with novel traits prior to authorizing them for introduction into the environment. It also conducts product assessments and inspections to verify compliance with safety and other product standards for seeds and fertilizer.

The export of Canadian plants and plant products is highly dependent on the safety and quality of Canadian plant resources.

Key Partners

The CFIA works with others to achieve the protection of the plant resource base. Its key partners include:

Other federal departments and agencies: The CFIA works with other federal departments and agencies to enhance the knowledge required for policy and standard setting, regulation and program development, regulatory market access agreements, scientific risk assessments, surveillance and intelligence gathering, inspection and scientific risk mitigation.

Provincial governments: At the provincial level, the CFIA works particularly closely with the ministries of agriculture, environment and forestry. Activities undertaken with these partners mirror those undertaken with federal departments and agencies.

Non-government stakeholders: The CFIA consults with a range of stakeholders, including industry and others, regarding our regulatory policies, programs and activities. We seek cooperation in research, and expert advice on inspection and certification systems. These partners include commodity associations, scientific institutes, brokers, importer and exporter associations, environmental organizations, scientists and specialists in universities and research organizations, and others.

Trading partners and international organizations: The CFIA works with a number of Canada's trading partners, as well as with international organizations, in an effort to maximize the effectiveness of Canada's legislation and regulations within the international system. The CFIA also promotes Canadian positions in the international arena. Key partners include the USDA's Animal and Plant Health Inspection Service, the Food and Agriculture Organization, the International Plant Protection Convention and its regional body, the North American Plant Protection Organization, the OECD, the International Seed Testing Association, the International Union for the Protection of New Varieties of Plants, the Asia Pacific Economic Cooperation, and the WTO and NAFTA committees on the application of sanitary and phytosanitary measures.

- Plant Protection
- Seed
- Fertilizer

Description of the Programs

The CFIA protects Canada's plant resource base by carrying out three distinct yet related programs: plant protection, seed and fertilizer. During 2002–03, the **Plant Protection Program** was delivered by 585 staff at a cost of approximately $74.5 million, representing 13.2 percent of total Agency spending. The **Seed Program** was delivered by 114 staff at a cost of approximately $11.8 million, representing 2.1 percent of total Agency spending. The **Fertilizer Program** was delivered by 19 staff at a cost of approximately $2.8 million, representing 0.5 percent of Agency spending.

The activities of the three programs delivered under the Plant Protection business line were based on the strategic outcomes listed in the Agency's 2002–03 RPP:

- Control the entry and domestic spread of regulated plant diseases and pests.
- Meet other governments' requirements and contribute to the development of jointly agreed-upon work plans and certification methods and procedures.
- Maintain effective plant input programs consistent with emerging international trends and new technologies, with high standards for safety, product and process.

Enforcement activities: In 2002–03, the CFIA conducted 91 investigations under the *Plant Protection Act*, the *Seeds Act* and the *Fertilizers Act*, leading to 161 charges against companies or individuals. These charges resulted in six prosecutions, nine convictions and a total of $41,000 in fines assessed by the courts. Convictions pertained to violations such as selling seed not registered in Canada and non-compliance with quarantine zones.

3.4.1 Control the entry and domestic spread of regulated plant diseases and pests

The CFIA's efforts to control the entry of regulated diseases and pests include activities such as the issuance of import permits and inspection of imported commodities. The issuance of import permits sets out the import conditions that allow the CFIA to target the level of pest risk associated with imported commodities prior to commodities being presented for entry into Canada. Inspection of imported commodities identifies non-compliance to prevent contaminated shipments from introducing new pests or diseases into Canada.

Import Permits

In 2002–03, the CFIA issued 6 123 import permits for plants and plant products, and carried out 27 759 import inspections to confirm compliance with federal acts and regulations. CFIA inspectors carried out 2 674 inspections of import shipments, which resulted in the disposal of 2 166 non-compliant shipments and the ordering of 508 supervised treatments such as fumigation.

Surveillance and Eradication

CFIA staff conduct domestic surveys to detect exotic pest introductions, to define the infestation boundaries of regulated pests in certain parts of Canada and to conduct eradication programs. Survey information is also used to validate Canada's import requirements and to allow the CFIA to certify exports.

Last year, surveys were conducted across Canada for insects, fungi, viruses and nematodes. The largest efforts focused on plum pox virus, the brown spruce longhorn beetle, the emerald ash borer, potato wart, potato mop top virus and swede midge.

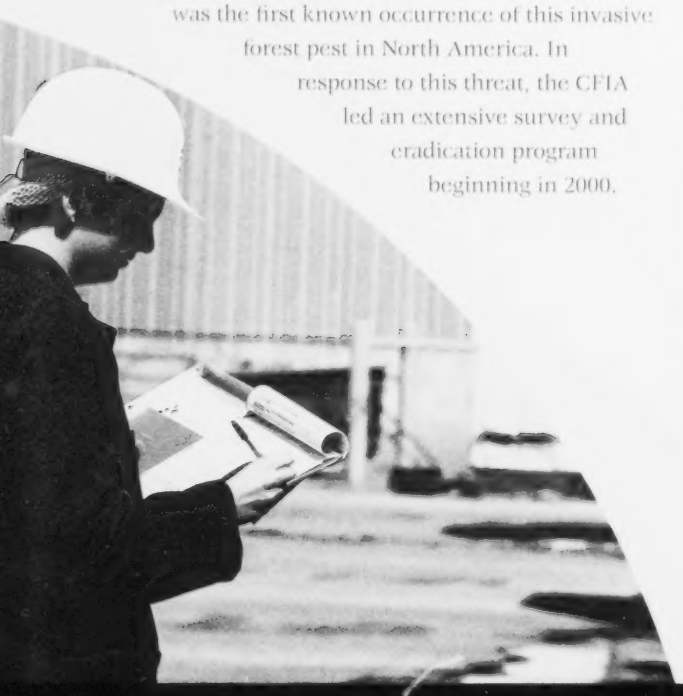
In conducting these surveys, valuable support was provided by various CFIA partners. For example, the Canadian Forest Service of Natural Resources Canada provided early identification of brown spruce longhorn beetle and emerald ash borer. Similarly, the Nova Scotia Department of Natural Resources assisted in the survey and the necessary tree removals resulting from the brown spruce longhorn beetle

infestation. The P.E.I. Department of Agriculture, Fisheries, Aquaculture and Forestry supported the surveys for potato wart, and the USDA Animal and Plant Health Service worked with the CFIA in jointly surveying for potato mop top virus.

Plum pox virus (PPV) is a serious disease of peach, nectarine, plum and apricot trees. It affects fruit quality, size and quantity, often reducing the yield significantly, rendering the fruit unmarketable and requiring that the infected trees be removed. After PPV was confirmed to be present near Niagara-on-the-Lake in Ontario in June 2000, and later confirmed in one case in Nova Scotia, the CFIA led an eradication program that included the removal of diseased trees and the establishment of quarantine zones. The aim of this three-year program, which began in 2001, was to contain and eradicate the disease while maintaining the stone fruit industry.

In support of these efforts, extensive survey work was carried out by the Agency in 2002–03. Samples were collected and tested in fruit growing areas of Nova Scotia, Quebec, Ontario and British Columbia. No PPV was detected outside the established quarantine areas, indicating the CFIA's efforts to control the spread of the disease continue to be effective.

In spring 2000, the Canadian Forest Service identified the **brown spruce longhorn beetle** to be the causal agent of black, red, white and Norway spruce mortality in Point Pleasant Park in Halifax. This was the first known occurrence of this invasive forest pest in North America. In response to this threat, the CFIA led an extensive survey and eradication program beginning in 2000.



The CFIA continued its program to eradicate the brown spruce longhorn beetle in 2002–03. This is the third year that the Agency has been addressing this pest problem, and progress is evident. The reduction in the number of infested trees found within the quarantine area, and the fact that there have been only four isolated finds beyond the quarantine area, indicate that progress is being made toward the goal of the eradication of this invasive, introduced forest pest.

In July 2002, the **emerald ash borer** was found in Windsor, Ontario. The borer was first introduced into the United States and has killed millions of ash trees in southeastern Michigan. If allowed to spread, this pest could devastate trees in both the United States and Canada. Since the pest's discovery discovery in Windsor, the CFIA has worked with federal, provincial and municipal departments and agencies in a "Slow the Spread" program, with surveys to establish quarantine zones and to remove infested trees. Removed trees were chipped or burned. The program complements a similar program in the United States.

Potato wart, a soil-borne fungal disease, was originally confirmed in a potato field in Prince Edward Island in October 2000, causing the United States to impose an import ban on all P.E.I. potatoes. This ban was subsequently lifted following extensive survey work and the implementation of quarantine measures by the CFIA. A three-year agreement was reached in 2001 to permit the continued shipment of P.E.I. potatoes to the United States and to other provinces under specified conditions.

In 2002–03, potato wart was confirmed on two additional P.E.I. farms. Nevertheless, a revision of the three-year management plan by the CFIA and the USDA's Animal and Plant Health Inspection Service provided P.E.I. potato growers with improved market flexibility.

In July, 2002, the USDA informed the CFIA that **potato mop top virus** (PMTV) had been found in potatoes from Maine. This coincided with the CFIA finding evidence of PMTV in potatoes imported from

the United States. Surveys conducted in both Canada and the United States revealed that PMTV is present in both countries. As a result of the surveys, Canada and the United States have agreed to a joint policy for managing the risk of PMTV and other similar potato viruses known to occur in both countries. PMTV will no longer be considered a quarantine pest and will be regulated through seed certification programs.

Swede midge is an insect pest first identified in York County, Ontario, in 2000. Farmers in Ontario first started to see heavy losses (in the 85-percent range) in broccoli in 1996, but the cause was mistakenly attributed to nutrient deficiencies. Surveys conducted in 2002 and continuing in 2003 have identified swede midge in eight counties in Ontario. This pest can cause serious economic damage to cole crops such as broccoli, cauliflower and cabbage. In 2002, the CFIA put phytosanitary measures in place to restrict domestic movement and importation of plants that could be affected by swede midge. The CFIA also negotiated with the United States to agree that trade in produce could continue because produce itself is not a pathway for spreading swede midge.
In 2003, the CFIA implemented a certification program for greenhouses that produce seedlings for transplanting. This program outlines the requirements for export and domestic movement of host plants of swede midge from regulated areas.

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks that were outlined in the CFIA's 2002–03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

- Provided technical support for Environment Canada's development of an integrated action plan to enhance the federal government's efforts against invasive species.

- Continued to develop a smuggling interdiction program in cooperation with other agencies involved in border protection (e.g., Canada Customs and Revenue Agency and the United States).

- Utilized risk pathway analysis as a basis for program redesign. Examples include:

  – conducted risk analyses to provide additional certification options for hay moving from **cereal leaf beetle** (CLB) areas to CLB-free areas, in support of the Hay West campaign (see sidebar);

  – conducted risk analyses to provide additional certification options for potatoes, in support of a joint Canada-U.S. effort to harmonize potato certification for a number of potato pests causing internal tuber necrosis;

During the summer and fall of 2002, a severe drought caused a shortage of hay in Canada's Prairie provinces. As a result, some areas began importing hay from other provinces. In an effort to help, farmers in eastern Canada donated hay in a campaign known as "Hay West" to the drought-stricken Prairie farmers. Established regulatory procedures required that the donated hay be fumigated to prevent the spread of a pest known as cereal leaf beetle (CLB). To assist farmers in this voluntary effort, the Government of Canada paid for the costs of fumigation.
The CFIA also responded by developing other certification options for hay moving from CLB-infested areas to non-infested areas.

For instance, hay of legume species (including alfalfa), which are not hosts for CLB, are now exempt from plant protection requirements. Hay and straw of grass species, which are hosts of CLB, are still subject to regulatory requirements. The CFIA also conducted risk analyses to permit the use of treatment options other than fumigation—demonstrating how the Agency works with regulated parties to best manage pest risks.

– conducted risk pathway analysis and successfully demonstrated to the United States that fresh Brassica produce posed a negligible pest risk and that trade could continue from regulated areas.

- Assisted industry in the implementation of quality management systems for self-regulation, such as a kiln-dried, heat-treated Coniferous Lumber Export Certification Program for EU-bound lumber, the Karnal Bunt-Dwarf Bunt Certification Program for grains, and the Swede Midge Certification Program for crucifers.

- Undertook research projects to contribute to detection and identification of pests using new technologies such as molecular biology and pest survey methodology. For example, research was conducted on PPV transmission, strain characterization and detection techniques to allow for more rapid and accurate detection.

3.4.2 Meet other governments' requirements, and contribute to the development of jointly agreed-upon work plans and certification methods and procedures

Meeting other governments' science-based plant protection requirements

The CFIA certifies that Canada's seeds, plant and forestry products meet other countries' import requirements, including being free of quarantine pests that may be of concern to them. This assurance facilitates international trade and helps maintain the excellent international reputation of Canadian plants and plant products. An indicator of the CFIA's performance in this area is the ability of CFIA-certified products to meet the requirements of importing countries.

Phytosanitary certificates, which indicate that the import requirements of a foreign country have been met, facilitate the entry of plants and plant products into foreign countries. In 2002–03, the CFIA issued 62 515 phytosanitary certificates, compared with 67 742 in 2001–02, and 54 389 in 2000–01. The CFIA was notified 64 times that Canadian products did not meet requirements of an importing country. For example, Japan rejected non-compliant Canadian hay, and some Canadian exports failed to meet new EU requirements on wood packaging material. This low incidence of non-compliance with foreign country requirements is consistent with previous years and indicates that the CFIA continues to deliver a high standard of phytosanitary certification.

Contributing to the development of jointly agreed-upon operational methods and procedures

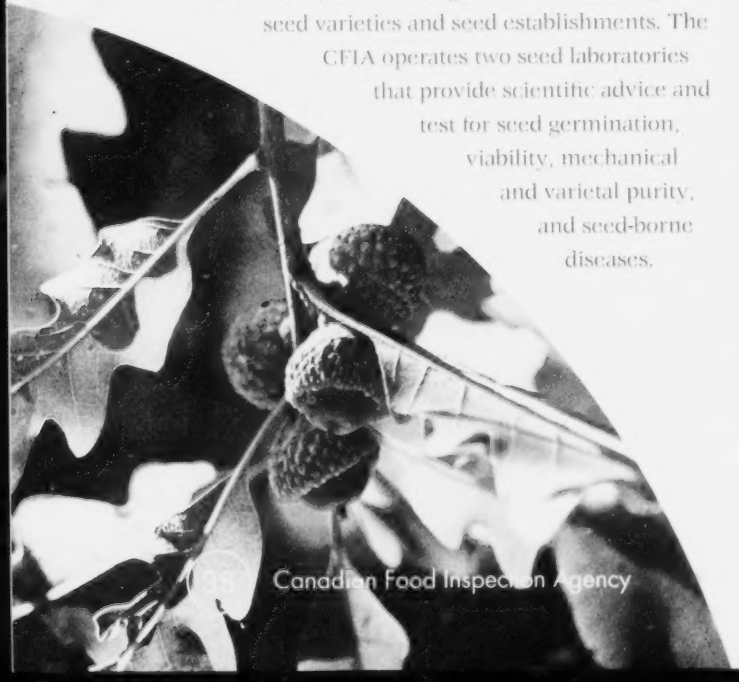
In 2002–03, the CFIA continued to participate in a number of international committees and remained involved in influencing international standard-setting and bilateral and multilateral agreements on operational methods and procedures. For example, the CFIA continues to be a strong partner of the North American Plant Protection Organization (NAPPO), chairing a number of panels to set plant health standards. The Agency also continues to represent North America (Canada, the United States and Mexico) in international plant health standard-setting committees established by the International Plant Protection Convention (IPPC). In 2002, the IPPC, which has a membership of 118 countries, adopted four new international standards and amended one. Notable among these standards are the IPPC *Use of Integrated Measures in a Systems Approach for Pest Risk Management; Regulated Non-Quarantine Pests: Concept and Application;* and *Pest Reporting.*

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks that were outlined in the CFIA's 2002–03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

- Promoted domestic industry's understanding of the IPPC standards.
- Established technical agreements and work plans with major trading partners in an effort to address technical barriers to trade. For example, last year the CFIA
  - gained U.S. acceptance of seed analysis certificates and CFIA labels in place of phytosanitary certificates for seeds exported to the United States;
  - negotiated a revised management plan for potato wart that allowed the continued movement of P.E.I. potatoes into the United States;
  - implemented a certification program for swede midge that minimized the negative impact on trade with the United States.

3.4.3 Maintain effective plant input programs consistent with emerging international trends and new technologies, with high standards for safety, product and process

The CFIA and the seed industry are responsible for seed quality management systems in Canada. Under the *Seeds Act*, the CFIA regulates seed, and registers seed varieties and seed establishments. The CFIA operates two seed laboratories that provide scientific advice and test for seed germination, viability, mechanical and varietal purity, and seed-borne diseases.



CFIA staff inspect imported seed and conduct marketplace surveillance to determine if seed sold in Canada meets established standards. As well, the CFIA also certifies that seed exports meet importing countries' standards.

Seed conditioning; sampling; testing for purity, germination and disease; and grading and labelling are performed by the industry under the supervision of the CFIA and the Canadian Seed Institute (CSI). The Agency and CSI oversee a seed laboratory accreditation program that includes 46 private labs and about 100 analysts who provide industry seed-testing services.

Testing: In 2002–03, CFIA seed laboratories conducted 11 499 tests on 10 867 samples, primarily for mechanical and varietal purity, germination and disease. This analytical service is integral to the Agency's seed inspection and enforcement program and supports seed exports through issuing international seed lot certificates.

Registrations: The CFIA's Variety Registration Office (VRO) registers varieties of most agricultural crops in Canada. Variety registration is critical to the function of the seed certification system. The VRO maintains a Web site that provides the seed industry and the agri-food sector with up-to-date information on the registration status of plant varieties. During the past year, the VRO registered 196 varieties of agricultural crops, including registration of the first hybrid alfalfa in Canada.

Inspections: CFIA inspectors conducted marketplace surveillance and targeted establishments with poor compliance records and those that had been the subject of complaints. In 2002, results indicated that 92 percent of pedigreed seed, 86 percent of non-pedigreed seed and 94 percent of imported seed met standards. These compliance rates are consistent with those of previous years.

Certifications: CFIA staff inspect seed crops for the Canadian Seed Growers Association (CSGA). Inspection reports are submitted to the CSGA, which in turn issues crop certificates indicating compliance with varietal purity standards and pedigreed seed crop inspection procedures. Last year, more than 1300 varieties of pedigreed seed were grown by about 3800 pedigreed seed growers. Agency inspectors and CFIA-accredited private crop inspectors conducted inspections on about 500 000 hectares, and 98 percent met CSGA standards, thus confirming the high quality of Canadian pedigreed seed.

Regulating the Environmental Safety of Plants with Novel Traits

The CFIA regulates the environmental safety of plants with novel traits (PNTs). PNTs are produced by conventional breeding, or through mutagenesis or techniques of biotechnology. Safety assessments are required for all PNTs imported into Canada or released into the environment.

PNTs must undergo environmental evaluations prior to testing in confined research field trials and unconfined environmental release. They must also undergo evaluation prior to being imported into Canada. The CFIA oversees these environmental evaluations. Field trials are conducted under conditions calculated to mitigate plants' potential environmental impact and minimize gene flow.

Occasionally, developers of PNTs may not fully comply with the terms and conditions of a field trial. When this occurs, the Agency works with the developer to bring the trial into compliance. All problems identified during the 2002–03 fiscal year were corrected and did not pose any environmental or safety concerns (see below). All 2002–03 field trials were planned to be inspected at least once during the growing season and again at the end of the trial. Compared with the previous year, more field trials received additional post-harvest inspections.

	2001 Fall Seeded Trials[1]	2002 Post-harvest Trials[2]	2002 Current-year Trials[3]
Number of Trials Conducted	6	849	243
Number of Trials Inspected	6	427	229
Percentage of Trials Inspected	100%	50%	94%
Number of Trials with Compliance Problems	0	19	20
Percentage of Trials with Compliance Problems	0%	4.5%	9%

[1] *Fall seeded trials were planted in the fall of 2001 and inspected in the summer of 2002.*

[2] *Post-harvest inspections determine whether developers comply with conditions that apply after the field trial has been terminated. 849 trials were under post-harvest land use restriction in 2002.*

[3] *Current-year trials were planted in the spring of 2002 and inspected that summer.*

The CFIA also conducts environmental safety assessments of PNTs submitted for environmental release. PNTs must be approved before they can be grown and commercialized in Canada. During 2002–03, two new submissions were received and four existing submissions were approved. PNTs approved for release totalled 39. Additional information about these PNTs is available on the CFIA's Web site at:

http://www.inspection.gc.ca/english/plaveg/pbo/pntvcne.shtml

Protecting the Work of Plant Breeders

The CFIA protects the work of plant breeders under the authority of the *Plant Breeders' Rights Act*. After developing a new variety, a plant breeder applies to the CFIA for the right to control the multiplication and sale of the reproductive material of the new variety. To be granted that right, the applicant must demonstrate to the CFIA that the variety under consideration is new, distinct, uniform and stable (see table below). Examination requirements must be met before final rights are granted. This process can take several years to complete depending on the plant species.

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks that were outlined in the CFIA's 2002–03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

- Strengthened Canada's seed certification system through enhancements made to the seed inspector training and certification program for seed sampling, which leads to continued recognition for Canadian pedigreed seed in international markets.
- Released a five-year summary report (1996–2001) on seed purity and germination testing for seed sellers and buyers.
- Initiated an Authorized Exporter program pilot project, developed in cooperation with the Canadian Seed Institute (CSI), thereby enhancing the international reputation of Canada's major seed exporters.
- Reached agreement with the Canadian seed industry on a new cooperative approach to assessment of industry needs, laying the groundwork for regulatory reform.
- Initiated research projects to assist in the development of regulatory policy. Examples of these projects include research on gene flow from PNTs to wild relatives, effects of PNTs on non-target insects, insect-resistance management, herbicide tolerance management and pollen flow modelling.
- Worked with other federal departments to address the implications of Canada's potential ratification of the Cartagena Protocol on Biosafety.
- Worked within the North American Plant Protection Organization (NAPPO) panel to develop elements of its standard on the importation and release of transgenic plants in NAPPO countries.

	Applications for Rights Protection	Approved	Renewals[1]	Agency Revenues for Services
Calendar 2001	450	202	566	$598 400
Calendar 2002	474	228	708	$714 200

[1] *Varieties previously approved for grant of rights and renewed during the calendar year.*

Regulating Canada's Fertilizer Industry

Canada's fertilizer and supplement industry generates products worth more than $5.5 billion each year. Products sold in or imported into Canada are regulated by the Agency under the *Fertilizers Act*. The CFIA monitors these products to determine their compliance with standards. Monitoring confirms product efficacy, health and environmental safety, and label accuracy. Regulated fertilizer and supplement products include bulk blended fertilizer, composts and processed sewage, and synthetic chemical products.

Last year, the CFIA reviewed analyses for fertilizer products containing nitrogen, phosphorus and potassium under the Canadian Fertilizer Quality Assurance Program (CFQAP). This voluntary industry-government program requires fertilizer blenders to take samples for laboratory analysis and submit results to the CFIA. The Agency compiles results and publishes blend plant ratings annually. In 2002–03, the compliance rate dropped slightly from previous years to 79 percent; however, it remained consistent with the five-year average of 82 percent. The fertilizer industry continues to strive to improve this overall compliance rate. The CFIA provides information at industry's request to assist in improving quality control practices. The CFQAP enables the Agency to direct resources to quality control audits, review of health and safety issues, and investigation of complaints.

In addition to samples monitored under the CFQAP, the CFIA monitored the production of bulk blend fertilizers, produced at approximately 1220 establishments across Canada. In these establishments, CFIA inspectors took 887 samples to verify fertilizer guarantees for nitrogen, phosphorus and potassium. The compliance rate was 83 percent, representing a slight increase in compliance from last year's rate of 80 percent. When analysis of a sample indicates that a product does not meet the standards, the inspector follows up with the establishment that produced the blend. This follow-up may be in the form of an on-site visit or correspondence with the establishment manager. The inspector often works with the establishment manager to determine why the product was non-compliant.

CFIA inspectors also took 189 samples of legume inoculants (i.e., nitrogen-fixing bacteria) and pre-inoculated seed products to determine if they meet minimum concentration requirements. The compliance rates were 97.4 percent for inoculants and 86.1 percent for seed products. Sampling was targeted at new products and products with a high risk of not meeting quality standards. If an inoculant product is non-compliant, the manufacturer and retailer are informed and the product may be detained or sent for disposal.

The CFIA conducts label guarantee verification of combined fertilizer and pesticide products. Inspectors took 38 samples and seven (18.4 percent) were found to be non-compliant. Such products are generally detained and, unless brought into compliance, are sent for disposal. Although the sample size was small, the high level of non-compliance indicates that this is an area that requires continued Agency focus. Sampling and testing will increase next year.

	1998	1999	2000	2001	2002
Number of Samples	3483	3273	2887	2804	2527*
Industry Compliance	83%	84%	85%	80%	79%

** The drop in samples is partly attributable to the variable number of voluntary participants in the CFQAP.*

CFIA inspectors sampled 78 micronutrient fertilizers in 2002–03 to determine if the products met label guarantees. In total, 23 percent of these products had concentrations lower than stated, indicating a quality control problem for the industry. Future inspections will focus on new products and those with a history of non-compliance.

Testing for microbial contaminants: The CFIA tests products such as processed sewage sludge and compost for microbial contaminants such as *Salmonella* and faecal coliform. This is due to the potential carry-over of micro-organisms from waste materials including sewage, manure and/or food wastes.

From April 1, 2002, to March 31, 2003, CFIA inspectors took 40 samples for *Salmonella* testing and 13 samples for faecal coliform testing. Non-compliant products are usually detained and, unless they are brought into compliance by re-processing, they are disposed of by an appropriate method. Imported products found to be non-compliant are returned to the manufacturer. The following table summarizes the results of the CFIA's pathogen-testing program.

	2000	2001	2002
Number of Samples	44	55	53
Industry Compliance	77%	82%	91%

The CFIA is satisfied with the year-over-year improvement in industry compliance demonstrated in this area.

In support of its ongoing regulatory activities, and to address the challenges and risks that were outlined in the CFIA's 2002–03 RPP, the CFIA also fulfilled the following commitments:

- Initiated a laboratory research project for development of regulatory policy for genetically modified micro-organisms (GMMOs) that could be used as supplements. Contracted researchers are studying composting as a method of disposal of GMMOs.
- Initiated a study to review sampling methodology for pathogen testing of compost, which will be used to enhance regulatory policy.

3.5 HORIZONTAL STRATEGIES

3.5.1 Scientific and regulatory integrity

As Canada's largest science-based regulatory agency, the CFIA relies on sound science as the basis of its program design and regulatory decision making. A strong, coherent link between the CFIA's internal, mandate-driven science and the Government of Canada's overall science agenda enhances science innovation and excellence both within the Agency and across government.

To maintain and strengthen this link, the CFIA works with the 21 science-based departments and agencies (SBDAs) within the federal science and technology community. As part of the SBDA community, the Agency is participating in developing a common vision and implementation plan to address science and innovation within the federal government.

In support of these government-wide initiatives and the objectives outlined in the CFIA's 2002–03 RPP, the Agency undertook the following initiatives:

- Developed strategies to implement the Government of Canada's Framework for Science and Technology Advice by incorporating its principles and guidelines into the CFIA's policy-making framework.
- Contributed to the preparation of a federal *Guide for Science and Policy Managers*.
- Participated in an interdepartmental working group to respond to recommendations contained in two reports issued by the Council of Science and Technology Advisors: *Building Excellence in Sci ce and Technology* and *Science and Technology Excellence in the Public Service*.
- Partnered with other federal departments in implementing Canada's Chemical, Biological, Radiological and Nuclear Research and Technology Initiative (CRTI). The CRTI's objective is to improve Canada's ability to respond to chemical, biological, radiological and nuclear incidents. The CRTI also creates clusters of federal labs as elements of a federal laboratory response network that will build science and technology capacity to address the highest-risk terrorist attack scenarios. In 2002–03, the CFIA co-chaired the biological cluster with Health Canada.

3.5.2 Biotechnology

Responding to ongoing advances in biotechnology continues to be a challenge that applies to all three of the CFIA's business lines—food safety, animal health and plant protection. To meet this challenge, an annual investment of $10 million in the Agency's regulatory system for biotechnology-derived products has been used to better integrate the Agency's approach to biotechnology. It is focused on four key areas:

Maintaining effective and strict regulatory oversight of current biotechnology products

The CFIA works in partnership with other government departments in support of the **Canadian Regulatory System for Biotechnology** (CRSB). In 2000, Treasury Board Ministers approved a CRSB submission to invest in the biotechnology regulatory system. This investment will ensure that Canadians have an efficient, credible and well-respected regulatory system that safeguards the health of Canadians and the environment and permits safe and effective products.

In May 2001, the CFIA developed a Results-based Management and Accountability Framework for the CRSB. In the fall of 2002, the CFIA led a horizontal formative evaluation of the CRSB on behalf of the six participating departments. A summative evaluation is targeted for 2004–05 to examine whether the expected results are being achieved.

As the main regulatory body responsible for assessing the safety of agricultural products derived from biotechnology, including PNTs, livestock feeds, biofertilizers and veterinary biologics, its is the CFIA's responsibility to keep pace with technology as it develops and evolves. The Agency continues to increase its capacity for monitoring, inspection, surveillance and enforcement. For example, in 2002–03 the CFIA conducted updated training of field staff for inspections of confined field trials. The Agency also engages in scientific research to address emerging issues and support timely policy development. For example, studies were initiated last year to investigate pollen flow in canola and to develop computer modelling of pollen flow.

Modernizing Canada's biotechnology regulatory framework to keep pace with changes in science and regulation

To keep pace with advances in these areas, last year the Agency published updated regulatory directives and guidelines concerning PNTs and livestock feeds derived from PNTs. These documents included:

- *Assessment Criteria for Determining Environmental Safety of Plants with Novel Traits;*
- *Draft Guidelines for the Safety Assessment of Novel Feeds from Plant Sources;* and
- *Interim Amendment to Directive 2000–07 for Confined Research Field Trials of PNTs for Plant Molecular Farming.*

Further advances in transgenics may soon produce markets for animals with novel traits. The CFIA, in partnership with Health Canada and Environment Canada, must continue to develop the regulatory framework for animals with novel traits so that animal health, food safety and the environment are not at risk. In March 2003, the CFIA held an Animal Biotechnology Focus Group meeting to begin developing regulations for biotechnology-derived animals.

Finally, the CFIA continued to implement recommendations made by the Royal Society of Canada concerning the regulation of food biotechnology in Canada. Key milestones achieved by the Agency in 2002–03 are detailed in the Government of Canada's fourth progress report available on the CFIA's Web site.

Influencing the evolution of the international regulatory framework for biotechnology

Last year, the CFIA continued to lead, with Health Canada, Canada's participation in the CODEX Committee on Food Labelling and the Ad Hoc Task Force on Foods Derived from Biotechnology. The result, in March 2003, was the completion of three CODEX guidelines regarding food safety assessments. These guidelines set out detailed procedures for determining the safety of genetically modified foods.

The CFIA continued to work with other Government of Canada organizations, as well as international bodies, to prepare for the implementation of requirements pursuant to the Cartagena Protocol on Biosafety. In 2002–03, the CFIA participated in consultations led by the Government of Canada that sought stakeholder input on how to proceed regarding Canada's further participation in developing the biosafety protocol. The CFIA also published its proposed regulation to implement the Cartagena Protocol on Biosafety, should Canada choose to ratify the agreement. These regulations would specifically cover agricultural products, including plants, plant products, fertilizers, feeds and veterinary biologics. A consultation document on the CFIA-proposed regulations is available on the CFIA Web site.

Continuing to provide information to the public and engaging Canadians in dialogue about biotechnology regulation

To further this objective, last year the CFIA issued several consumer fact sheets concerning biotechnology regulation and made regulatory decision documents available to consumers in plain language. Examples of fact sheets issued last year include:

- Building Biotechnology Capacity at the CFIA;
- How the CFIA Seeks Public Input;
- Detection and Testing Methodologies for Biotechnology-Derived Agri-Food Products; and
- Cartagena Protocol on Biosafety—Article 18.

The Agency also worked with Health Canada in developing a pilot project to post "Notice of Submission" documents for new biotechnology-derived agricultural products on the CFIA Web site. Finally, the Agency continued to work with the Canadian General Standards Board to advance the development of a Canadian standard for the voluntary labelling of foods derived through biotechnology.

For further information on biotechnology in the CFIA, please visit our Web site at:

http://www.inspection.gc.ca/english/toc/bioteche.shtml

3.5.3 Border management

Safeguarding Canada's food supply and the animal and plant resource base requires effective controls at border points. Recent global events and the subsequent focus on North American security have stressed the need to enhance border management strategies.

In 2002–03, the CFIA worked with its federal and provincial partners and the U.S. government to maintain public security, ease border traffic flows and coordinate emergency procedures for possible food security situations. The Agency's border management strategy focused on enhancing food security measures, foreign animal disease and plant pest control, and emergency preparedness to protect Canadians in a way that did not unnecessarily disrupt legitimate trade.

Last year, the CFIA and its border partners supported the creation of pre-staging areas for export shipments and expedited lanes for live animals and perishable commodities. The Agency implemented import controls that identified and targeted shipments of high-risk commodities. The CFIA also prepared to initiate tracebacks and recalls of products if a food security concern was identified.

As part of the Government of Canada's public security and anti-terrorism initiatives, in 2002–03, the Agency was provided with additional funding to increase biosecurity measures at border entry points, to enhance food safety surveillance systems and to increase science and laboratory capacities. As a result, the Agency assigned additional inspectors to airports, seaports and land borders, and used inspection tools such as x-ray machines at border entry points, including postal, courier and cargo inspection sites. Detector dog and handler teams were increased to inspect for restricted and prohibited plant and animal products. The CFIA also worked with the Canada Customs and Revenue Agency to increase inspections of imported container cargo and surveillance of passengers and baggage arriving on international flights.

3.5.4 Emergency response management

Under the *Emergency Preparedness Act*, the CFIA is mandated to prepare for and respond to emergencies involving food safety, animal health and plant protection. Effective emergency response management has always been a priority for the Agency. New challenges include increased threat awareness, greater consumer expectations, the need for heightened vigilance in detecting new hazards, and the need to strengthen government, industry and international agency partnerships in emergency preparedness.

In 2002–03, the CFIA's emergency preparedness program focused on achieving readiness to respond rapidly to potential food safety, animal disease or plant pest emergencies:

- The *CFIA Emergency Book*, which describes the foundation of emergency management in the Agency, including concepts, structure, organization and operations for internal and external reference, was finalized in January 2003 and posted on the Agency's Web site.
- Internal emergency plans related to food safety, animal disease outbreaks and plant pest eradication were updated.
- An Emergency Preparedness Workshop was held in March 2003 to review the CFIA's emergency preparedness program and suggest improvements.

The CFIA also investigated with the Treasury Board Secretariat possible funding mechanisms to help deal with the Agency's growing number of resource-intensive emergency responses. For example, since 2001, the Agency has been faced with a number of significant emergencies such as plum pox virus, brown spruce long-horn beetle, transmissible spongiform encephalopathies and emerald ash borer.

Treasury Board Ministers directed that $20 million of the $50 million incremental annual spending announced in the 2003 Federal Budget be reserved to cover such costs.

The Agency continued to work with its key partners, provincial and territorial governments, industry stakeholders, international emergency management committees and government departments to develop emergency plans. For example, the CFIA:

- established a working group with Health Canada on emergency preparedness to raise awareness of existing emergency plans and to develop a partnership with Health Canada to define emergency interaction;
- contributed to the update of the Food and Agriculture Emergency Response System (FAERS) manual, which is a framework designed to link the federal, provincial and private sectors to better manage and coordinate the response to agri-food emergencies; and
- worked with the Office of the Solicitor General and contributed to the review and update of the National Counter-Terrorism Plan.

The CFIA regularly designs and implements emergency exercises that test emergency plans, both domestically and internationally. For example, last year the CFIA:

- contributed to the Canada-U.S. exercise TOPOFF 2, a large-scale counter-terrorism exercise;
- designed, with U.S. colleagues, an international exercise related to an animal disease outbreak; and
- held an emergency preparedness orientation session related to food safety with Health Canada.

3.6 HUMAN RESOURCES MANAGEMENT

The Agency's Human Resources (HR) Strategy 2000–03, in its final year, has served as an excellent HR management framework and performance reporting tool for the Agency. This report will outline the Agency's inputs, activities and outputs that are essential to achieving our three strategic HR themes: Maintain a Qualified Workforce; Attract and Retain Skilled Employees; and Continue to Build a Supportive Work Environment. Last year, the Agency devoted much effort to the planning function to ensure the evolution of strategic priorities fit the business needs of the future. In consultation with employees and stakeholders, a new *Corporate Business Plan* was developed for 2003–08 which includes a focus on good governance and sound HR management.

Maintain a Qualified Workforce

In 2002–03, the Agency underwent a restructuring of its workforce to better align its organizational structure with its corporate priorities. These changes can be seen as part of our transition from an Agency in formation made up of parts from different departments to one with an established role and culture. The Agency's population was 5585 as of March 31, 2003, representing a workforce growth of 2.2 percent. In 2003, the proportion of indeterminate employees (compared with 2002), increased from 80 percent to 82.5 percent. The scientific and professional community[6] has one of the highest indeterminate representations at 92 percent. To support the responsible use of term employment, the Agency produces a yearly report on terms to ascertain if term or indeterminate employment is appropriate.

While the overall workforce growth was 2.2 percent, the Agency's scientific, professional and technical community[7] population increased by 5.8 percent. This concentrated increase was necessary to deal with recent world events that have affected the work of the Agency by creating a demand for heightened security and increased vigilance at border entry points.

The CFIA's strength and future will be determined by its intellectual assets—its employees. Keeping CFIA employees' knowledge and skills current, relevant and leading-edge requires a permanent commitment to learning and innovation. The Agency has demonstrated its commitment to building a strong culture of continuous learning by investing $5.2 million, which represents over 50 percent more in direct training investment in 2002–03 than in 2001–02. In addition, CFIA has reorganized the learning function and brought the responsibility for management learning and scientific and technical training together to form a distinct group in the HR Branch. This move is expected to enhance the effectiveness and prominence of learning within the Agency and to ensure a strategic approach to addressing Agency training needs.

Over 60 percent of the training expenditures were devoted to CFIA science-based technical training. Approximately 100 national training initiatives involved teams of Programs and Operations staff as subject matter experts in the design and development of training materials and programs. Key elements of these initiatives included emergency response and management training, national training standards and biotechnology training.

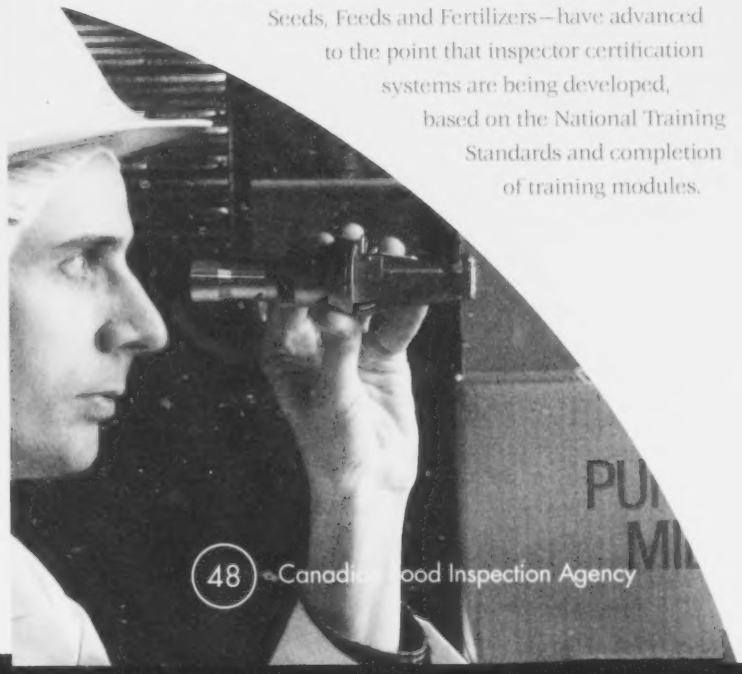
[6] *For purposes of this report, all references to the scientific and professional community will include the following occupational groups: Agronomist (AG), Biologist (BI), Chemist (CH), Scientific Researcher (SE) and Veterinarian (VM).*

[7] *For purposes of this report, all references to the scientific, professional and technical community will include the following occupational groups: Agronomist (AG), Biologist (BI), Chemist (CH), Inspector (EG), Scientific Researcher (SE) and Veterinarian (VM).*

The magnitude and importance of the responsibilities of the Agency require that staff must always be ready to respond to present and future emergencies. Preparing for and responding to crises require that CFIA staff are knowledgeable about national, provincial and municipal emergency response structures, and are able to react quickly to work with their counterparts and colleagues. Examples of emergency response training efforts in 2002–03 included:

- approximately 100 employees were trained to respond efficiently and effectively to plant, animal health or food safety crises;
- over 115 employees were trained in foreign-animal diseases in domestic livestock and wildlife; and
- approximately 50 staff were trained in sampling techniques specific to transmissable spongiform encephalopathies (TSEs).

Furthermore, the development of National Training Standards for 14 programs has continued throughout the past year. This work will identify the specific competencies required to perform functions in each program and will form the core in developing training plans for new employees and employees new to a program. The ultimate goal will be the development of training modules and reference documents to match the required competencies. The development of formalized training programs will be a multi-year project, the focus of which will be determined through priority setting by the various programs. Three programs—Seeds, Feeds and Fertilizers—have advanced to the point that inspector certification systems are being developed, based on the National Training Standards and completion of training modules.



Approximately 93 percent of CFIA inspection staff have begun the Food Safety Enhancement Program curriculum; 33 percent of these have completed the classroom components and 13 percent have completed all components thus becoming CFIA certified.

As the field of biotechnology expands, so does the need for a knowledgeable workforce to regulate and inspect agriculture products. Specific training was undertaken by over 110 employees in the Seed and Feed Programs to fulfil new knowledge and activity requirements of inspection staff. More than 30 CFIA staff took the opportunity to obtain or enhance a broad working knowledge of biotechnology through introductory courses.

The CFIA has begun to explore various methods of training its technical and non-technical staff, including thorough electronic learning. Where applicable, Web-based training, as well as software-specific programs, are being pursued to train the maximum number of staff. The implementation of these innovative training methods is expected to address the geographic and operational challenges that the Agency experiences.

From a leadership development perspective, the Agency shifted its focus this year from federal programs to Agency programs aimed at developing CFIA's management group. The Agency has implemented and delivered over 50 management and supervisory competency program courses to half of the 1200 CFIA managers and supervisors. The goal is to continue to train all managers and supervisors. The courses offered range from Classification, to Coaching for Performance, to mandatory courses such as Access to Information and Privacy, Occupational Safety and Health, and Diversity Awareness. These programs have brought relevant learning to the new generation of managers with the objective of enhancing consistency in training to better equip them to handle their responsibilities.

The Agency developed a Learning Strategy aligned with the Agency's business needs. This coordinated and strategic approach to learning lays the foundation upon which recruitment and learning priorities will be built: achieving a balance between accommodating changing needs, collecting training data, evaluating the return on investment and monitoring results, all of which have been challenges for the Agency in the past. The implementation of the Learning Strategy will take place in 2003–04 and will be carried out over the next five years. During the first year, the focus will be on putting the appropriate policies in place to build the governance and accountability structures, refine roles and responsibilities, and provide other basic corporate learning services. Another key deliverable under the Learning Strategy is the implementation of learning plans, which will reflect strong links to corporate business planning, provide direction and serve as a benchmark for evaluation. Agency-wide implementation is expected to be initiated in the upcoming year.

Progress has been made in implementing the PeopleSoft training module used to track training information. In 2002–03, all Areas were trained in utilizing the new module. However, issues raised by the Areas, including security and data transfer from existing systems, have necessitated further modifications to be made to the module to accommodate these specific requirements prior to implementing the new module across the country. These modifications are expected to be completed in the next fiscal year, followed by full implementation.

Maintaining a qualified workforce also means providing employees with the tools to take advantage of educational, career and skill development opportunities in line with the Agency's commitment to continuous learning. Employees' pursuit of educational and career development opportunities resulted in 15 percent of the total Agency training expenditure being dedicated to tuition and course costs. In 2003, a renewed focus on official languages training for developmental purposes resulted in an additional $250 000 investment to fund this training. This approach to language training is expected to support the succession planning process and lead to an increase in pre-qualified employees filling bilingual positions. The Agency plans to formalize its approach to education by revising its learning policy to include educational leave and educational assistance training policies, and an Agency-wide business process for authorizing and recording learning activities.

Finally, another key element of the Learning Strategy is the identification of key competencies, along with the required career management and training needs for specific groups. For example, in June 2002, the development of the competency profile for non-technical competencies was completed for veterinarians (VMs) and approved in principle by the Project Working Group; final approval is dependent on completion of the National Training Standards. The competency profile is currently being piloted by Agency VMs so that it is a practical and applicable tool for the development of career paths for VMs within the Agency. The pilot training program is expected to be completed in November 2003. Following any necessary redesign of the pilot training program, it will become available for training VMs nationally by 2005.

Attract and Retain Skilled Employees

Demographics and today's highly competitive, knowledge-based economy have required the Agency to develop and implement aggressive succession planning, recruitment initiatives and innovative, values-based HR management practices.

In 2002–03, only 64 employees out of the 414 eligible to retire actually retired. This is in line with the Agency's trend over the past five years, which has shown that approximately 15 percent of those who are eligible to retire take their retirement. However, the Agency must prepare for the departure of a significant number of eligible retirees in the next five years. The Agency's forecasted five-year retirement eligibility is 23 percent; it is slightly higher for the scientific, professional and technical community at 26 percent and the Executive (EX) group stands to lose the largest percentage of employees to retirement at 38 percent.

From recruiting the right candidate to developing new leadership from within, succession planning is an essential ingredient in building a workforce capable of achieving the Agency's strategic goals. To this end, in 2002–03, the Agency identified succession planning as a top corporate priority. The Executive Vice-President was appointed Succession Planning Champion, and will direct and support the goals aligned with human capital needs. The Agency is currently developing a succession planning process that will include critical position analysis[8] and support tools. The objective of this formal succession planning process will be to maintain continuity in leadership and business capacity. The research phase of the succession planning project was initiated in January 2003. Project development and implementation will continue into next fiscal year.

Effective succession planning initiatives already in place at the Area level will be used as the basis for developing the Agency-wide approach:

- In the Atlantic Area, a successful transition fund was established and implemented, which allows a double-banking of employees to facilitate knowledge transfer by allowing a departing employee to work concurrently with a newly hired employee. A total of four employees have gone through this process to date.

- In Ontario, managers have been holding anticipatory competitive processes to prepare for retirements or other known departures. Rotational acting assignments and temporary assignment service are common methods of preparing potential candidate pools for competitive processes in the future. Double-banking of positions and specified period appointments are used as a means of transferring knowledge in critical positions; at least four instances of this have occurred in Ontario in the past year.

- Quebec continues to focus on employee leadership development through the launch of a second cohort of its working internship program. There are currently four employees enrolled in the program and they are expected to complete their internships in 2004.

- In 2002–03, the Laboratories Directorate of Science Branch also initiated a pilot project on succession planning and developed a model to be implemented throughout the national lab system. The model emphasizes identification of needs for key positions. This in turn leads to the identification of gaps that require attention for future delivery of the CFIA mandate.

In this highly competitive labour market, the CFIA recognizes the importance of recruiting a skilled workforce to respond to business priorities. In 2002–03, hiring was concentrated in areas where business needs were the greatest. The number of VMs hired increased by 12 percent over 2001–02, while inspectors (EGs) accounted for 45 percent of all hires in 2002–03. The CFIA was successful in enhancing its bio-security measures by hiring additional staff, including inspectors at airports, seaports and land borders to protect the safety of our food supply and the health of Canada's plants and animals. We have also added more detector dog and handler teams to our airports.

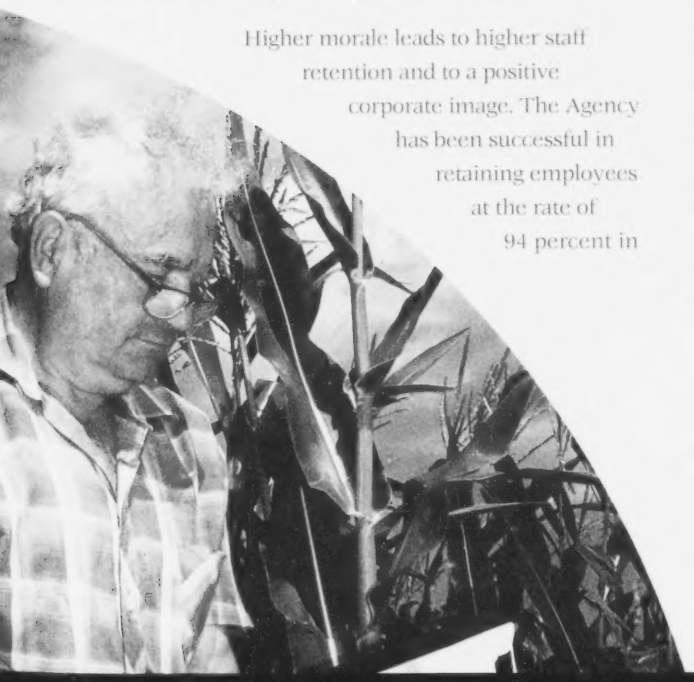
The Agency has been successful in attracting future employees by offering students and new and recent graduates interesting and challenging work experiences and placements. At the Area level, career fairs and student exchanges were held with university and college partners, resulting in the Agency hiring a total of 189 students in 2002–03. The CFIA also supported the Science Horizon Program (under the Youth Employment Strategy) by hiring four students to work on science-based initiatives, one of which was hired as a permanent employee. The Agency plans on hiring another five students under this

[8] *Groups found to be crucial to the organization based on specialized skills development, availability and impact on fulfilling the Agency's mission.*

initiative in 2003–04. Continuing its commitment to the hiring of students, the Agency has allocated a total of $250 000 to the hiring of summer students in 2003. The expected result is to increase the number of students hired in the upcoming year to secure young talent for the Agency's future and to promote the Agency as an ideal employer.

Over the past two years, the Agency has instituted the Officer Training Program (OTP) to help build recruitment capacity and respond to our forecasted needs. In 2002–03, the Agency retained 23 out of the 25 officers in the first cohort of the program. Of these, 20 found positions in the scientific, professional and technical community with particular concentration in the agronomy, biology and inspection disciplines. The second cohort recruitment campaign, held in 2002–03, canvassed 27 universities and resulted in the receipt of 1160 applications. A total of 546 candidates were screened in, and 25 positions were subsequently filled. The majority of the recent graduates hold undergraduate and graduate degrees in science ranging from microbiology to animal science.

The success of the OTP program and the high retention rate for participants has required the Agency to review the program to ensure continued relevance, effectiveness and affordability. No OTP intake will occur in 2003–04. However, money will be devoted to internal development programs that are closely linked to succession planning. The CFIA will also review student and entry-level programs to ensure the continued delivery of high-quality workplace experiences.



Higher morale leads to higher staff retention and to a positive corporate image. The Agency has been successful in retaining employees at the rate of 94 percent in 2001–02 and 92 percent in 2002–03. The scientific, professional and technical community, the Agency's core business, has experienced an even higher rate of retention (94 percent) with the highest retention rate in the scientific researcher (SE), chemist (CH) and veterinarian (VM) groups, at 98 percent, 97 percent and 95 percent respectively. The Agency can, in part, attribute its high retention rate to a focus on wellness programs, including the Employee Assistance Program and flexible working arrangements. Given the increased pressure to recruit and retain a highly capable workforce, the CFIA will continue to look at what can be done to improve employee satisfaction and workplace well-being. The Agency is working on a Wellness Strategy, which is expected to result in improved employee health morale. Key components of the Wellness Strategy will be based on the Agency-wide employee survey and quarterly HR measures reports, which are key to the identification of problem areas.

In February 2003, senior management recommended that the Agency undertake a CFIA-wide employee survey to gather employees' opinions on workplace issues. The information collected will provide the Agency with benchmark information related to employee satisfaction and will allow for improved planning of programs, strategies and services to best meet employee needs. The survey content will mirror that of the 2002 Public Service-Wide Employee Survey questionnaire and will take place in fall 2003.

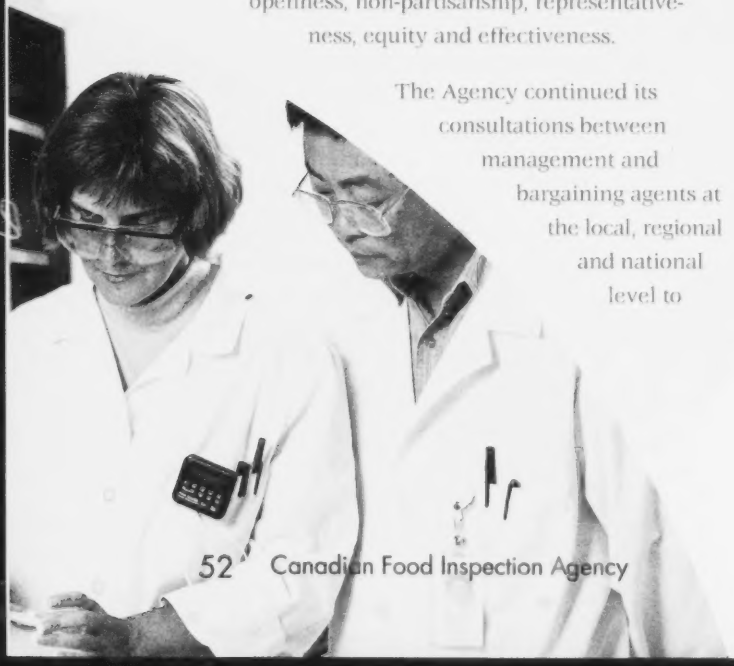
Beginning in 2003–04, quarterly HR measures will be introduced to track absenteeism, attrition, workplace accidents and other indicators of wellness. These indicators serve as good starting points for a program that is focused on more proactive measures.

The CFIA has created a culture that emphasizes respect and appreciation of individuals through its Reward and Recognition Program, which has been in existence for more than five years. Having one's efforts recognized is a dominant factor in increasing employee job satisfaction and retention. The Agency recognizes the significant achievements of employees across the country using formal and informal mechanisms that are both internal and external to the CFIA.

Over 75 employees were recognized under the President's National Awards, the highest level of recognition within the CFIA. In celebration of the Queen's Golden Jubilee more than 85 employees were granted the commemorative medal for their significant contribution to their fellow citizens, their community and our country. Agency employees were also recognized under the Treasury Board Secretariat's Head of the Public Service Award and Award of Excellence for their outstanding contributions.

The following corporate initiatives build awareness and capacity of the Agency's values-based approach to HR management and are aimed at providing information, policies and tools to hiring managers, to ensure they understand the flexibilities available to assist them in recruiting strategically.

In 2002–03, the Agency developed and approved a new Staffing Accountability Policy outlining managers' authorities and accountabilities for undertaking staffing processes and decisions in accordance with CFIA policies and values and relevant legislation. This new policy sets the groundwork for all other staffing-related policies and will make managers more aware of their responsibilities with respect to staffing. In addition, the Agency has continued its research and development of a CFIA electronic staffing manual in 2002–03. In June 2002, the CFIA created and launched another online staffing tool called "Values in Action," to guide staffing processes, support organizational values and principles, and assist managers in applying the staffing values of competency, fairness, openness, non-partisanship, representativeness, equity and effectiveness.



The Agency continued its consultations between management and bargaining agents at the local, regional and national level to ensure effective labour/management relations. In addition, in the coming year, the Agency plans to develop a Consultation Policy to formalize an approach to union/management consultations. The Agency is preparing for the introduction of the new *Public Service Labour Relations Act*, which will have a significant impact on labour relations activities at the Agency. There will be extensive consultations with the unions prior to the implementation of the Act. The Agency's redress mechanism is available to employees and grievances are filed in accordance with collective agreements. The total number of grievances received declined by 45 percent in 2002 compared with 2001; collective agreement grievances, which accounted for 75 percent of all grievances in 2001, declined to 55 percent in 2002. CFIA management continues to work with staff and union representatives to maintain good employer/employee relations.

Collective agreements were signed with the Professional Institute of the Public Service of Canada and representatives from CFIA management in 2002, giving employees in the scientific and analytical (S&A) group and veterinary medicine group (VM group) improved benefits and pay. A tentative agreement reached for the informatics (IN) group was ratified. Notice to bargain has been served by the Public Service Alliance of Canada, and negotiations commenced at the end of May 2003.

Continue to Build a Supportive Work Environment

In this highly complex and dynamic work environment, CFIA continues to build a professional and inclusive workplace for all of its employees. The Agency has worked hard to ensure that its employees feel valued and safe and that they are equipped with the appropriate tools to carry out their work. In a highly operational organization, such matters are of paramount importance. The following initiatives have been developed to advance the Agency's commitment to providing a supportive work environment.

To outline the Agency's expectations within the work environment, a Code of Conduct is being developed; it is intended to help employees understand the rules and standards of conduct which are desirable to achieve the goals of the CFIA. It will provide direction in situations where the right course of action may not always be clear. A Discipline Policy, which motivates employees to accept CFIA's rules and standards of conduct, is also under development. The policy also contributes to public confidence in the integrity of the CFIA and its employees. It is intended that both the Code of Conduct and the Discipline Policy will be finalized and released in the upcoming year.

During 2002–03, the Agency finalized the development of the Staffing Recourse Policy with an effective date of April 1, 2003. Of the 177 staffing complaints the Agency received since the inception of the Staffing Complaint Policy, 28 complaints remained unresolved as of March 31, 2003. Staffing complaints initiated through recourse rights provided under the previous Staffing Complaint Policy that have not been resolved as of April 1, 2003, will now be subject to this new policy and the associated *CFIA Guidelines for Transition to the CFIA Staffing Recourse Policy*. The Staffing Complaint Policy was reviewed and the recourse policy was then streamlined to optimize effectiveness and efficiency, and reflect CFIA values and principles. The policy provides a consistent standard for reviewing staffing complaints, a staffing recourse process with specific timeframes to expedite the resolution of staffing complaints and the provision for an independent third-party review of the staffing complaint.

The CFIA experienced a significant decline (35 percent) in the total number of harassment complaints received in 2002 compared with 2001. The Agency also issued its new policy on Prevention and Resolution of Harassment in the Workplace on April 1, 2003. The new policy places greater emphasis on the prevention of harassment, its prompt resolution and the promotion of alternative methods to deal with conflict in the workplace. The Agency now requires mediation services to be provided to parties in a dispute, with the objective of resolving complaints and workplace issues much earlier in the process. An important element of the revised policy is the recognition that CFIA employees may be subject to harassment from regulated parties and assures employees that management is responsible for taking corrective measures.

The CFIA is committed to providing a safe and healthy working environment for all of its employees. To ensure that managers and employees understand the complexities of safety and health legislation, policies, standards and guidelines, as well as their rights and responsibilities related to safety and health in the workplace, a *Practical Guide to Occupational Safety and Health* (OSH) was developed and distributed nationally. To establish and maintain effective OSH prevention programs pertinent to the Agency's operations and to minimize the hazards that employees are exposed to in the conduct of their duties, a template and methodology have been developed and are currently being used for undertaking the task of completing job hazard analysis. In addition, a training module has been developed and, pending approval from the National OSH Committee, is expected to be disseminated by fall 2003. Work-related injuries have remained relatively stable with a four-year average of 265 injuries per year, which can, in part, be attributed to significant progress made in building occupational safety and health capacity and awareness among employees and managers.

In an effort to have an inclusive workforce, the Agency has continued to focus its priorities on increasing its representation and reinforcing its commitment to official languages. The representation of francophones at the Agency remained relatively unchanged since last year, at 26 percent compared to 23 percent for the overall Canadian population (2001 Census).

As of March 31, 2003, the Agency's representation rate is below the Labour Market Availability (LMA) in three of the four designated groups. However, the actual proportion of departures of the same three groups was lower than expected according to the LMA statistics. This indicates that the Agency is retaining at a higher rate than expected. Nevertheless, the CFIA must increase its representation through recruitment efforts. The following table depicts the Agency's representation rate compared to the LMA:

Employment Equity Designated Groups	Percent of Labour Market Availability (derived from Statistics Canada Census 1996 and 1991 HALS)	Percent of CFIA Workforce March 31	
		2002	2003
Women	44.6	44.7	44.9
Aboriginal Peoples	1.7	1.6	1.5
Persons with Disabilities	4.6	3.2	2.9
Visible Minorities	8.6	6.9	6.6

To address these gaps, the Agency has completed an Employment System Review that has identified some barriers that could be affecting the representation of the four designated groups. However, the review did not provide sufficient explanations for the under-representation found in each of the occupational groups and further work is required to address these specifics. Once this process is completed, the Agency will develop an Agency Employment Equity Plan to address the 12 requirements of the employment equity framework, to be in compliance with the *Employment Equity Act* and to reflect Canada's rich ethno-cultural society. The Agency is expected to be in full compliance with the *Employment Equity Act* by the end of the 2003–04 fiscal year.

To further support the employment equity initiative, a restructuring and streamlining of the Agency's Employment Equity Councils took place in 2002–03. The expected result of the restructuring is to enable Council activities to become increasingly reflective of Agency priorities and to enable all CFIA Areas to implement Area-specific employment equity activities that would cascade from the priorities of Area management teams.

In keeping with the Agency's focus on results-based management, the President has established clear accountabilities for Executive performance, which will form the cornerstone of the Agency's performance evaluation framework. The intention is to ensure that commitment to results, linked to business objectives, begins at the most senior level and is carried out by all employees. To enable a more accountable assessment of Executive performance, a mid-year review of Executive Performance Agreements was conducted this year to ensure quality in the identification of key commitments and performance measures, including employment equity, official languages, and occupational safety and health.

In an effort to get a clear picture of the demographic make-up of the Agency, the CFIA continues to produce and improve upon a detailed statistical report that includes trend analysis on HR performance indicators. The report provides managers with insight into workforce trends at the national, Area and branch levels to plan for future HR needs and, where applicable, reflect back on historical data. This information is used on a regular basis by managers for a variety of reasons, including carrying out HR planning.

To support CFIA-specific classification needs, the Agency has initiated the development of classification standards for evaluating the work of its veterinarian, scientific and analytical communities. The standards are expected to evaluate scientific, analytical and veterinarian work mandated by the *CFIA Act* and other legislation enforced by the Agency. The four Treasury Board classification standards that are being

used currently cannot fulfil this function. The new standards will reflect the Agency's values in the evaluation of work and be more up-to-date than the standards now being used. The implementation of the VM standard is scheduled for December 2003 followed by the Scientific and Professional standard in the following year.

Conclusion

In keeping with efforts to integrate business and HR planning, in 2002–03, HR Branch worked closely with the Corporate Business Planning team to develop a new Business Plan and an accompanying HR Strategy. The new HR Strategy will provide an HR management vision for the next five years that is more disciplined and more demanding. The strategy was developed in consultation with employees and managers across the country and reflects the results of an environmental scan of internal and external factors influencing HR management in the future. It is in line with the direction of the new 2003–08 *Corporate Business Plan* and will focus on four key strategic priorities: effective leadership, a productive workforce, an enabling work environment and a sustainable workforce. It is expected to be released in fall 2003 and the Agency will be reporting progress achieved in 2003–04 against these four HR strategic priorities.

While it is vital that the Agency set out a plan for HR management over the coming years, that plan is effective only if it is put into action. In 2002–03, the Agency further developed its performance management system to enhance the capacity to report meaningful results for Canadians. HR Branch was involved in this change process and in the next fiscal year will adjust its HR performance measurement framework to be in line with the Agency's performance management system. This is expected to result in improved performance measurement capacity and ability to report on the results of the Agency's HR management.

3.7 MODERN MANAGEMENT INITIATIVES

In line with the Government of Canada's Modern Comptrollership Initiative, the CFIA has committed to ongoing modernization and improvement of its management practices. In 2002, the CFIA established a Modern Management Initiatives Office to facilitate the integration of modern management principles throughout the organization. In the fall of 2002, the Agency completed a Modern Comptrollership Capacity Assessment. To continue to make progress in this area and to address areas for improvement noted in the capacity assessment, the CFIA is developing a *Modern Management Improvement Action Plan*, which will be launched in the fall of 2003. This action plan will integrate and build on a number of key initiatives that were initiated in 2002–03, or in previous years. The action plan will also support the Agency's strategic goal of providing sound agency management, as described in the CFIA's 2003–08 *Corporate Business Plan*.

An Enhanced Performance Management Framework

As highlighted in the 2002 capacity assessment and in the Auditor General's assessment of the CFIA's Annual Reports, better performance measurement is needed at the Agency. Last year, significant efforts were devoted to this area, and the CFIA developed a results-oriented performance management framework. For each of the Agency's three business lines, key activities and desired outcomes were confirmed and linkages to the overall benefits to Canadians were established. Performance indicators were also identified.

From January to March 2003, three pilot projects were undertaken to validate and enhance the Performance Management Framework and to assist in the planning for implementation. The CFIA expects that 2003–04 will see the development of improved strategies for data collection, management and reporting, and further progress on implementation.

An Integrated, Risk-Based Planning Framework

For the CFIA, strategic planning and accountability are critical components of sound Agency management. They define what the CFIA should accomplish and why that is important, as well as demonstrating the Agency's commitment to take responsibility for its expected performance. Last year saw progress toward the Agency's goal of developing a more integrated, risk-based planning framework. The Agency's Performance Management Framework provided an improved foundation for the CFIA's planning processes. The development of the CFIA's 2003–08 *Corporate Business Plan* and 2003–04 RPP benefitted from the engagement of senior management and increased horizontal discussions across the branches. Improvements to the Agency's overall planning included a better alignment of CFIA objectives with key Government of Canada priorities and results for Canadians. The Agency also continued to reinforce the linkages between planning, performance measures and reporting.

Improved Financial Management

In response to the need for improved managerial information and enhanced corporate stewardship within the CFIA, a number of initiatives have been undertaken to build on the success of the CFIA's conversion to accrual accounting. In 2002–03, the Agency developed a Web-based manager's financial reporting tool to improve overall decision making by providing key budget forecasting and accrual reports at each manager's desktop. This initiative will provide managers with better tools and techniques to help carry out their financial management functions and will also lead to a more consistent approach, resulting in more reliable financial reporting information.

The launch of the manager's reporting tool is expected to take place in 2003–04, following the implementation of an employee training plan.

Capital Assets–Financial Challenges and Risks

The Agency owns and operates a number of major laboratory facilities located across Canada. Because of their age and constant need to update these facilities, ongoing capital is required. The annual depreciation, as shown in our financial statements, is approximately $19 million. In 2002–03, the CFIA's annual capital budget was $16.8 million. To manage this ongoing capital need, the Agency is undertaking a capital development strategy to be completed in the 2003–04 fiscal year. This strategy will allow the CFIA to prioritize future capital requirements.

Strengthened IM/IT Capacity to Support Business Priorities

Information management and information technology (IM/IT) tools play a critical role in supporting sound Agency management. The CFIA's management of IM/IT will continue to be driven by the information requirements of the business lines to support effective decision making and efficient program delivery. The CFIA recognizes that governance of IM/IT is inseparable from overall business planning and has developed an IM/IT framework in order that investments in these areas are aligned with the Agency's corporate priorities. This improved alignment was demonstrated in last year's preparation of the CFIA's 2003–08 IM/IT Strategy, the 2003–08 Long Term Capital Plan and the 2003–04 IM/IT Workplan.

In 2002–03, the CFIA focused on the continued development of projects that will enhance the management of information and improve performance reporting within the Agency's three business lines including, for example: the Multi-Commodity Activities Program, the Laboratory Sample Tracking System, the Export Certification System, the Import Control and Tracking System, the Crisis Information Management System, the Canadian Animal Disease Emergency Management System and the Environmental Management Information System. To enhance the Agency's IM/IT infrastructure, development also continued last year on the Desktop Modernization Project, the Server Modernization Project and the Enhancement and Modernization of Information Management Project.

4.0 OUR FIRST FIVE YEARS AS AN AGENCY—LOOKING BACK, PLANNING AHEAD

Sound planning extends well beyond an annual time horizon. Beginning in 1997, the CFIA planned around a three-year timeframe to integrate the resources from four different departments and make the transition to Agency operations. The Agency's initial *Corporate Business Plan* (1997–2000) established the strategic direction and business priorities for three years and set out four business priorities: effectiveness and efficiency of the inspection system, market access, consumer protection and intergovernmental cooperation.

The *Business Plan Update* of 2000–2002 articulated the move to the three business lines of today. In addition, the initial linkage of the business lines to key results was laid out. A number of cross-cutting initiatives were identified at that time as well, including: modernizing legislation and regulations; improving science and technology capacity; addressing biotechnology issues and promoting environmental initiatives; creating an integrated, science-based international regulatory framework; engaging others; effective communication; sound HR management; and sound information and financial management.

The Agency has made demonstrable progress in several areas identified in both the *Corporate Business Plan* and the *Business Plan Update*. For example, since its creation in 1997, the CFIA has achieved its targets for resource savings; consolidated and upgraded its food safety emergency response, recall and consumer protection activities; improved its enforcement procedures; consolidated its laboratory services; and continued to deliver food inspection programs that are well regarded by Canadians and foreign countries and to meet the expectations associated with some 1500 international agreements and protocols dealing with foreign country requirements and export certification arrangements.

The Agency also identified intergovernmental cooperation as a priority in its 1997 *Corporate Business Plan*. On a multilateral basis, federal, provincial, territorial and municipal governments continue to work toward an integrated Canadian food inspection system that is responsive to both consumers and industry. Since 1997, significant progress has been made with respect to federal, provincial and territorial agreements, standards and codes of practice related to food safety. The Agency continues to support these important initiatives.

Also identified in the following are initiatives where progress has been less than expected as the Agency managed its priorities within its resource base. For example, the CFIA's first *Corporate Business Plan* (1997–2000) introduced the concept of an Integrated Inspection System that would merge existing inspection programs into an all-encompassing science-based system. In the ensuing years, the CFIA re-focused its efforts in this regard toward the harmonization of the inspection approaches undertaken by the various programs, such as import control systems and audit and verification protocols. A particular challenge in this area has been the fact that regulated industries are at varying stages in their movement toward the adoption of science-based risk management practices. The CFIA's 2003–08 *Corporate Business Plan* describes the Agency goal of increasing, over the next five years, the number of federally registered establishments with fully implemented, science-based, risk management programs.

Delivery of services by the CFIA in a risk-based and cost-effective manner remains a top priority for the Agency. The Agency promotes effective and efficient use of Agency resources through its ongoing efforts to improve planning, redesign programs and streamline operations. The CFIA has initiated a process of integrated, risk-based planning based on the Treasury Board Secretariat of Canada's Integrated Risk Management Framework. The process involves development of a corporate risk profile, leading to the identification of corporate priorities, operational work plans and performance management agreements for senior managers.

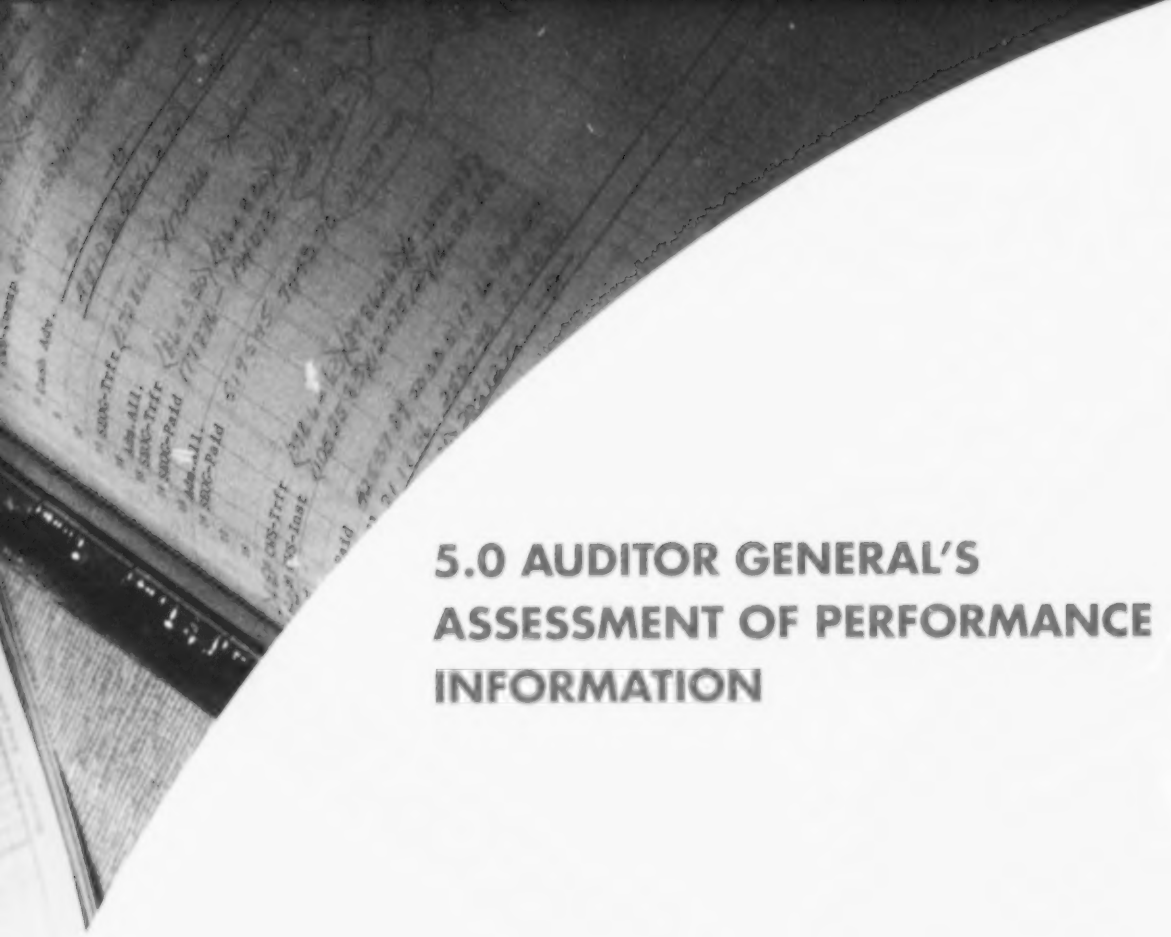
The CFIA is also continuing in its efforts to implement a Performance Management Framework to align its activities and outputs to each of the three business lines in terms of key results, strategic outcomes and associated benefits for Canadians. The next phase of this initiative includes the development or enhancement of information systems to collect, analyse and report on program information more effectively.

The CFIA's first years as an agency were occupied with significant food safety, plant pest and animal health emergencies, along with resource challenges and organizational change. In the upcoming years, the CFIA will face new challenges with respect to increasing demands for services, the need to renew its workforce and enhance scientific capacity, and the need to tighten security and prepare for emergencies. In early 2003, the Agency consulted widely with key stakeholders—employees, industry and consumer stakeholders, and government partners—to identify the changes and actions required for the CFIA to continue to meet the needs of Canadians. The Agency's 2003–08 *Corporate Business Plan* sets out the CFIA's response to these challenges with five strategic goals:

- protecting Canadians from preventable health risks;
- delivering a fair and effective regulatory regime;
- sustaining the plant and animal resource base;
- promoting the security of Canada's food supply; and
- providing sound agency management.

Each of these goals supports established Government of Canada priorities and provides key benefits for all Canadians. For more information on the CFIA's 2003–08 *Corporate Business Plan*, please visit the Agency's Web site at:

www.inspection.gc.ca



5.0 AUDITOR GENERAL'S ASSESSMENT OF PERFORMANCE INFORMATION

AUDITOR GENERAL'S ASSESSMENT
of Performance Information in the 2002-2003 Annual Report

To the President of the Canadian Food Inspection Agency
and the Minister of Agriculture and Agri-Food

PURPOSE AND SCOPE

The *Canadian Food Inspection Agency Act* requires the Auditor General to assess the fairness and reliability of the performance information in the Agency's annual report with respect to the annual and overall objectives established in its corporate business plan.

The corporate business plan and the performance information in the annual report are the responsibility of the Agency's management. My responsibility is to provide an assessment of the fairness and reliability of the performance information in the Agency's 2002-03 Annual Report. To do so, I assessed the information against the criteria described in Annex 1 for fairness and reliability, which were discussed with the Agency. I conducted my assessment in accordance with the standards for assurance engagements established by the Canadian Institute of Chartered Accountants. The assessment included an analysis of the information and an examination on a test basis of the evidence supporting that information. I conducted my assessment to obtain an audit level of assurance for the relevant, meaningful, attributable, and balanced criteria. However, I conducted my assessment work to support a review level of assurance for the accuracy criterion. I did not assess or comment on the Agency's actual performance.

My assessment relates to the performance information contained in the report and not to information referenced by Web site links.

CONCLUSION

In my opinion, while several good improvements have been made this year, overall the information on the performance of the Agency does not yet adequately meet my expectations for fair and reliable reporting.

SUMMARY ASSESSMENT

The following are some of the key observations against the criteria for fair and reliable reporting, excluding the human resources performance information, which is discussed separately.

Relevant

The role of the Agency is clearly outlined. I am pleased that the performance information generally covers all aspects of the context within which the Agency operates. It also includes information on some of the external factors that the Agency must manage in delivering its services, including such matters as increased globalization and demand for services. In addition, the Agency has spent considerable effort to develop logic models to provide structure in telling its performance story in relation to strategic outcomes and key results.

More outcome information is needed and better explanations are required. For a number of key results, there is a focus on activity information with a lack of outcome measures. An example of this is the Agency's description of its education and awareness activities. In addition, in many cases where outcomes are reported, the Agency does not clearly explain the importance of that information. This weakness limits the relevance of the performance information in assessing the Agency's performance.

More cost information is required. This year, the Agency reports the current year's cost of each of the three business lines and major programs. However, there is no information or analysis related to the total cost of operations over time. For example, the net cost of the Agency's annual operations has increased fifty-six percent from $324 million in 1998-99 to $506 million in 2002-03. It is difficult to determine how this additional $182 million in net costs relates to the business lines and programs. In addition, there is no reporting or analysis of actual costs against planned costs to deliver the Agency's services either in terms of total costs or by individual business line or program.

Meaningful

The compliance-based approach is explained. This year, the Agency has clearly reported that it strives to promote 100 percent compliance with regulatory requirements and strives for year over year improvements in cases where it is less than 100 percent. In most cases, actual compliance rates are less than 100 percent.

More explanations are required on performance trends and gaps. The Agency does not consistently compare current and previous years' compliance rates. Nor does the Agency generally provide a meaningful interpretation of the gap between actual performance and expected performance, and its strategy for year over year improvements.

Performance is not compared against expectations in all cases. The performance information lacks clear and concrete expectations in several key result areas. An example of this is the meat industry's adoption in federally registered establishments of hazard analysis critical control point (HACCP) systems. In 2002-03, the Agency reports that 58 percent of federally registered meat facilities now have this recognition. This is an increase of thirty facilities or 10 percent in 2002-03 from the year before. Without targets for this indicator and no discussion of actual results against planned results it is difficult for Canadians to hold the Agency accountable for its performance in promoting the implementation of HACCP.

Attributable

It is difficult to determine the Agency's contribution to reported results. The Agency has included general information on various partners that work with it to achieve its mandate. However, overall it is difficult to determine the Agency's contribution to most of the reported results. The influence of industry, other government organizations, consumer and interest groups, and the Agency in achieving key results (for example, industry compliance rates) is not consistently addressed. I encourage the Agency to continue to work on clarifying its contribution and that of its partners with respect to the reported results.

Accurate

Limitations of the reported information are outlined in some cases. In this year's food safety business line, the Agency improved its disclosure by describing the limitations of the data including its reliability and availability. For example, the report notes that in the dairy program, national compliance rates for the Agency's microbiological sampling are not available. In addition, the performance information indicates that available establishment compliance rates are not fully validated including reported compliance rates for: meat slaughter and processing; fish and seafood processing; and fruit and vegetable processing. The Agency has committed to the development of improved strategies for data collection, management and reporting in 2003-04.

More information is required on the validity of reported information. The performance information generally does not discuss the statistical validity and variability of the information. For example, the Agency has reported as a new indicator of its performance, the number of inspections carried out versus the number planned (verification delivery rate). In the meat hygiene program, the Agency carried out 35 percent of its planned partial audits of facilities that are recognized as having a food-safety enhancement program in place. There is insufficient discussion of any impact of the actual number of audits, which are significantly less than planned levels, upon the validity of reported outcomes (e.g. compliance rates), and the strategies to address this challenge.

Additional work remains to implement quality assurance. This year we noted that the Agency has made improvements in its quality assurance function in verifying the accuracy of the information that is reported. However, the Agency has more work to do to develop and implement a fully satisfactory quality assurance function.

Balanced

There is improved balance in reporting upon performance. I am pleased that this year the performance information has improved balance in reporting results (e.g. compliance rates, verification delivery rates) that the Agency identifies as either satisfactory or unsatisfactory and, to some extent, indicates areas where greater effort is required.

More information on risks and challenges is needed. In some cases, the level of explanation surrounding significant risks and challenges is incomplete including, for example: emergency funding issues; resource challenges; the mandate of Health Canada in evaluating the Agency's food safety activities; and more specific information on challenges related to the Agency's information systems.

PERFORMANCE INFORMATION ON THE AGENCY'S HUMAN RESOURCE MANAGEMENT

The human resources performance information is fair and reliable. Based upon my assessment, I believe that the human resources performance information reasonably meets my expectations for fair and reliable reporting. The information in this year's report related to human resource management has improved over that of previous years. The Agency continues to produce corporate reports on important human resource trends in order to monitor performance and to identify key risk areas. The methods the Agency is implementing to collect and report training and

employee satisfaction information should improve its capacity to report against human resource objectives and to identify areas of risk for the Agency.

However, further improvements in the reporting of this information are desirable. For example, greater consistency in the reporting of precedent, actual, and expected results would provide a more meaningful assessment of human resource-management performance.

IMPROVING THE AGENCY'S PERFORMANCE REPORTING

In this - the Agency's sixth year of reporting on its performance - I noted improvements in various aspects of reporting, including: development of the performance management framework; improved balance in disclosure of performance; transparency related to the quality of data; enhanced description of the Agency's role in the various sectors; and a better description of the compliance-based approach.

I was particularly pleased to note that this year the Agency reported the results related to a key-pilot initiative to improve its performance reporting in the meat hygiene and fish programs. The Agency has reported the results of these programs including information that more closely captures the spirit of fair and reliable reporting. There is much work left to be done in completing the pilots, including refining the indicators and targets, and expanding data collection and analysis. This is an indication that the Agency is on a path to improved performance reporting in future years. I encourage the Agency to continue to implement its performance framework building on the results of its pilots.

The Agency needs to improve the usefulness of its performance information to better serve as an accountability document. This could be accomplished by focusing on: reporting on outcomes as opposed to activities; providing clear and concrete performance expectations; discussing gaps between actual and expected performance, including planned action to improve performance; enhancing description of the significance of the performance information; improving financial information; and reporting more comprehensive descriptions of risks and challenges.

In 2003-04, I would like to see the Agency's efforts result in performance information that comes closer to reasonably meeting my expectations for fair and reliable reporting.

Sheila Fraser

Sheila Fraser, FCA
Auditor General of Canada

Ottawa, Canada
November 7, 2003

Annex 1

Criteria for the Assessment of Fairness and Reliability
Office of the Auditor General

The following criteria were developed to assess the fairness and reliability of the information about the Agency's performance with respect to the objectives in its corporate business plan. Two major concerns were addressed: Has the Agency reported on its performance with respect to its objectives? Is that information fair and reliable? Performance information with respect to objectives is fair and reliable if it enables Parliament and the public to judge how well the entity or program in question is performing against the objectives it set out to accomplish.

Relevant	The performance information reports in context, tangible, and important accomplishments against objectives and costs.
Meaningful	The performance information tells a clear performance story, describing expectations and benchmarks against which performance is compared.
Attributable	The performance information demonstrates, in a reasonable fashion, why the program made a difference.
Accurate	The performance information adequately reflects the facts, to an appropriate level of accuracy.
Balanced	A representative yet clear picture of the full range of performance is presented, which does not mislead the reader.

More information on the criteria is available on our Web site at www.oag-bvg.gc.ca.

6.0 FINANCIAL PERFORMANCE

Management Responsibility for Financial Reporting

The management of the Canadian Food Inspection Agency (the "Agency") is responsible for the preparation of all information included in its financial statements and Annual Report. These reports are legislated requirements as per Section 23 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*. The accompanying financial statements have been prepared in accordance with the Canadian generally accepted accounting principles as per Section 31 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*. The significant financial statement accounting policies are identified in note 2.

Management is responsible for the integrity and objectivity of the information in these financial statements. Some of the information in the financial statements is based on management's best estimates and judgement and gives due consideration to materiality. To fulfil its accounting and reporting responsibilities, management maintains a set of accounts that provides a centralized record of the Agency's financial transactions. Financial information and operating data contained in the ministry statements and elsewhere in the *Public Accounts of Canada* is consistent with these financial statements.

Management maintains a system of financial management and internal control designed to provide reasonable assurance that the financial information is reliable and that assets are safeguarded, and that transactions are executed in accordance with prescribed regulations, within Parliamentary authorities, and are properly recorded to maintain accountability of Government funds. Management also seeks to ensure the objectivity and integrity of data in its financial statements by the careful selection, training and development of qualified staff, by organizational arrangements that provide appropriate divisions of responsibility, and by communications programs aimed at ensuring that regulations, policies, standards and managerial authorities are understood throughout the Agency.

The Auditor General of Canada conducts an independent audit and expresses an opinion on the accompanying financial statements.

Richard B. Fadden
President

Gordon R. White
Vice-President, Corporate Services

Ottawa, Canada, August 8, 2003

Auditor General of Canada
Vérificatrice générale du Canada

AUDITOR'S REPORT

To the President of the Canadian Food Inspection Agency and
the Minister of Agriculture and Agri-Food

I have audited the statement of financial position of the Canadian Food Inspection Agency as at March 31, 2003 and the statements of operations, equity of Canada and cash flows for the year then ended. These financial statements are the responsibility of the Agency's management. My responsibility is to express an opinion on these financial statements based on my audit.

I conducted my audit in accordance with Canadian generally accepted auditing standards. Those standards require that I plan and perform an audit to obtain reasonable assurance whether the financial statements are free of material misstatement. An audit includes examining, on a test basis, evidence supporting the amounts and disclosures in the financial statements. An audit also includes assessing the accounting principles used and significant estimates made by management, as well as evaluating the overall financial statement presentation.

In my opinion, these financial statements present fairly, in all material respects, the financial position of the Agency as at March 31, 2003 and the results of its operations and its cash flows for the year then ended in accordance with Canadian generally accepted accounting principles.

Sheila Fraser

Sheila Fraser, FCA
Auditor General of Canada

Ottawa, Canada
August 8, 2003

240 rue Sparks Street Ottawa Ontario K1A 0G6

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

Statement of Financial Position

As at March 31
(In thousands of dollars)

	2003	2002
Assets		
Current assets:		
Cash entitlements	$ 62,288	$ 44,851
Accounts receivable	7,383	8,125
Consumable supplies	981	931
	70,652	53,907
Property, plant and equipment (note 4)	189,307	182,809
	$ 259,959	$ 236,716
Liabilities and Equity of Canada		
Current liabilities:		
Accounts payable and accrued liabilities	$ 62,445	$ 56,875
Vacation pay	22,635	20,590
Deferred revenue (note 5)	1,924	1,905
Current portion of employee severance benefits	5,170	3,356
	92,174	82,726
Employee severance benefits	56,284	49,924
Equity of Canada	111,501	104,066
	$ 259,959	$ 236,716

Commitments and contingencies (note 11)

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

Approved by:

Richard B. Fadden
President

Gordon R. White
Vice-President, Corporate Services

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

Statement of Operations

Year ended March 31
(In thousands of dollars)

	2003	2002
Revenue:		
Fees, permits and certificates:		
Inspection fees	$ 42,366	$ 39,491
Registrations, permits, certificates	8,634	7,845
Miscellaneous fees and services	5,107	2,989
Establishment licence fees	1,854	2,034
Grading	244	261
Other:		
Administrative monetary penalties	562	607
Interest on overdue accounts	67	172
Gains on disposal of property, plant and equipment	423	6
Total revenues	59,257	53,405
Expenses:		
Operating and administration:		
Salaries and employee benefits (note 6)	407,590	383,123
Professional and special services	40,900	33,638
Travel and relocation	21,665	22,854
Amortization of property, plant and equipment	19,372	16,391
Accommodation	18,033	15,565
Utilities, materials and supplies	16,958	14,701
Furniture and equipment	13,408	9,196
Repairs	9,282	10,531
Communication	7,526	5,697
Information	1,249	3,259
Equipment rentals	1,977	1,736
Miscellaneous	1,046	65
	559,006	516,756
Grants and contributions:		
Compensation payments (note 8)	4,649	24,394
Other	1,913	1,304
	6,562	25,698
Total expenses	565,568	542,454
Net cost of operations	$ (506,311)	$ (489,049)

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

Statement of Equity of Canada

As at March 31
(In thousands of dollars)

	2003	2002
Equity of Canada, beginning balance	$ 104,066	$ 116,887
Net cost of operations	(506,311)	(489,049)
Parliamentary appropriations used (note 3):		
Operating	464,407	429,520
Capital	6,253	8,279
	470,660	437,799
Services provided without charge by other government departments (note 10)	43,086	38,429
Equity of Canada, ending balance (note 7)	$ 111,501	$ 104,066

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

Statement of Cash Flows

Year ended March 31
(In thousands of dollars)

	2003	2002
Cash provided by (used for):		
Operating activities:		
Net cost of operations	$ (506,311)	$ (489,049)
Non-cash items:		
Amortization of property, plant and equipment	19,372	16,391
Services provided without charge by other government departments	43,086	38,429
Gain on disposal of property, plant and equipment	(423)	(6)
Net change in non-cash working capital	8,326	2,890
Increase in employee severance benefits	8,174	11,932
	(427,776)	(419,413)
Investing activities:		
Acquisition of property, plant and equipment	(26,490)	(20,426)
Proceeds from disposal of assets	1,043	471
	(25,447)	(19,955)
Financing activities:		
Parliamentary appropriations—operating	464,407	429,520
Parliamentary appropriations—capital	6,253	8,279
	470,660	437,799
Increase (decrease) in cash entitlements for the year	17,437	(1,569)
Cash entitlements, beginning of year	44,851	46,420
Cash entitlements, end of year	$ 62,288	$ 44,851

The accompanying notes are an integral part of these financial statements.

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

Notes to Financial Statements

Year ended March 31, 2003
(Tabular amounts in thousands of dollars)

1. Authority and purposes:

   The Canadian Food Inspection Agency (the "Agency") was established, effective April 1, 1997, under the *Canadian Food Inspection Agency Act*. The Act consolidates all federally mandated food and fish inspection services and federal animal and plant health activities into a single agency.

   The Agency is a departmental corporation named in Schedule II to the *Financial Administration Act* and reports to Parliament through the Minister of Agriculture and Agri-Food.

   The mandate of the Agency is to enhance the effectiveness and efficiency of federal inspection and related services for food and animal and plant health. The objectives of the Agency are to contribute to a safe food supply and accurate product information; to contribute to the continuing health of animals and plants; and to facilitate trade in food, animals, plants, and related products.

   The Agency is responsible for the administration and enforcement of the following acts: *Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act*, *Canada Agricultural Products Act*, *Canadian Food Inspection Agency Act*, *Feeds Act*, *Fertilizers Act*, *Fish Inspection Act*, *Health of Animals Act*, *Meat Inspection Act*, *Plant Breeders' Rights Act*, *Plant Protection Act*, and *Seeds Act*.

   In addition, the Agency is responsible for enforcement of the *Consumer Packaging and Labelling Act* and the *Food and Drugs Act* as they relate to food. The Agency is also responsible for the administration of the provisions of the *Food and Drugs Act* as they relate to food, except those provisions that relate to public health, safety or nutrition.

   The Minister of Health remains responsible for establishing policies and standards relating to the safety and nutritional quality of food sold in Canada. The Minister of Health is also responsible for assessing the effectiveness of the Agency's activities related to food safety.

   Operating and capital expenditures are funded by the Government of Canada through a budgetary lapsing authority. Compensation payments under the *Health of Animals Act* and the *Plant Protection Act* and employee benefits are authorized by separate statutory authorities. Revenues received through the conduct of its operations are deposited to the Consolidated Revenue Fund and are available for use by the Agency.

   The financial transactions of the Agency are processed through the Consolidated Revenue Fund. The Agency does not have its own bank account. The Agency's cash entitlements represent the amount that the Agency is entitled to withdraw from the Consolidated Revenue Fund, without further authority, in order to discharge its liabilities.

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

Notes to Financial Statements, page 2

Year ended March 31, 2003
(Tabular amounts in thousands of dollars)

2. Significant accounting policies:

The financial statements are prepared in accordance with Canadian generally accepted accounting principles as required under Section 31 of the *Canadian Food Inspection Agency Act*. Significant accounting policies are as follows:

(a) Parliamentary appropriations:

The Agency is mainly financed by the Government of Canada through parliamentary appropriations. Parliamentary appropriations provided and used for operating expenditures as well as those for capital expenditures are recorded directly to Equity of Canada.

(b) Revenue recognition:

Revenues for fees, permits and certificates are recognized in the accounts based on the service provided in the Agency's fiscal year.

Funds received from external parties for specified purposes are recorded upon receipt as deferred revenue. Revenue from external parties for specified purposes is recognized in the period in which the related expenses are incurred.

(c) Consumable supplies:

Consumable supplies consisting of laboratory materials, supplies and livestock are recorded at cost. The cost of the consumable supplies is charged to operations in the period in which the items are consumed.

(d) Property, plant and equipment:

Property, plant and equipment are recorded at historical cost or management's estimated historical cost less accumulated amortization. Amortization is provided on a straight-line basis over the estimated useful lives of the assets as follows:

Asset	Useful life
Buildings	20–30 years
Machinery and equipment	5–20 years
Computer equipment and software	3–10 years
Vehicles	7–10 years
Leasehold improvements	Lease term

Amounts included in assets under construction are transferred to the appropriate asset classification when completed and in use. These amounts are then amortized according to the Agency's policy.

Year ended March 31, 2003
(Tabular amounts in thousands of dollars)

2. Significant accounting policies (continued):

(e) Employee severance benefits:

The Agency accrues its obligations and the related costs as the benefits accrue to employees. The Agency's liability for employee severance benefits is calculated using information derived from the results of the actuarially-determined liability for employee severance benefits for the Government as a whole.

Employee severance benefits on cessation of employment represent obligations of the Agency that are normally funded through parliamentary appropriations when the benefits are paid.

(f) Vacation pay:

Vacation pay is expensed as the benefits accrue to employees under their respective terms of employment.

The liability for vacation pay is calculated at the salary levels in effect at the end of the year for all unused vacation pay benefits accruing to employees.

Vacation pay liability payable on cessation of employment represents obligations of the Agency that are normally funded through parliamentary appropriations when the benefits are paid.

(g) Services provided without charge by other Government departments:

Estimates of amounts for employee benefits, accommodation and other services provided without charge by other Government departments are recorded as operating and administrative expenses by the Agency. A corresponding amount is credited directly to Equity of Canada.

(h) Contributions to Public Service Superannuation Plan:

The Agency's eligible employees participate in the Public Service Superannuation Plan administered by the Government of Canada. Both the employees and the Agency contribute to the cost of the Plan. Contributions by the Agency are expensed in the year incurred.

The Agency is not required under present legislation to make contributions with respect to actuarial deficiencies of the Public Service Superannuation Plan.

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

Notes to Financial Statements, page 4

Year ended March 31, 2003
(Tabular amounts in thousands of dollars)

2. Significant accounting policies (continued):

(i) Measurement uncertainty:

The preparation of financial statements in accordance with Canadian generally accepted accounting principles requires management to make estimates and assumptions that affect the reported amounts of assets and liabilities at the date of the financial statements and the reported amounts of revenues and expenses during the reporting period. Employee severance benefits, contingencies, the valuation of property, plant and equipment and amortization are the most significant items where estimates are used. Actual amounts could differ from the current estimates. These estimates are reviewed annually and as adjustments become necessary, they are recognized in the financial statements in the period in which they become known.

3. Parliamentary appropriations:

The Agency receives the majority of its funding through parliamentary appropriations, which are based primarily on cash flow requirements. Items recognized in the statement of operations and the statement of Equity of Canada in one year may be funded through parliamentary appropriations in prior and future years. Accordingly, the Agency has different net results of operations for the year on a government funding basis than on a Canadian generally accepted accounting principles basis. These differences are reconciled below.

(a) Reconciliation of net cost of operations to total parliamentary appropriations used:

	2003	2002
Net cost of operations	$ 506,311	$ 489,049
Less: items not requiring use of appropriations:		
Amortization of property, plant and equipment	(19,372)	(16,391)
Services provided without charge by other government departments	(43,086)	(38,429)
Gain on disposal of property, plant and equipment	423	6
	444,276	434,235
Proceeds from disposal of assets	(1,043)	(471)
Net changes in future funding requirements (note 7)	937	(16,391)
Acquisitions of property, plant and equipment funded by operating appropriation	20,237	12,147
Funded by operating appropriations	464,407	429,520
Acquisitions of property, plant and equipment funded by capital appropriation	6,253	8,279
Total parliamentary appropriations used	$ 470,660	$ 437,799

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

Notes to Financial Statements, page 5

Year ended March 31, 2003
(Tabular amounts in thousands of dollars)

3. Parliamentary appropriations (continued):

(b) Reconciliation of parliamentary appropriations voted to parliamentary appropriations used:

	2003	2002
Parliamentary appropriations—voted:		
Vote 30—Operating expenditures	$ 415,092	$ 369,176
Statutory contributions to employee benefit plans and compensation payments	65,129	75,108
	480,221	444,284
Vote 35—Capital expenditures	16,845	15,763
	497,066	460,047
Less:		
Lapsed appropriation—operating	(15,814)	(14,764)
Lapsed appropriation—capital	(10,592)	(7,484)
	(26,406)	(22,248)
Total parliamentary appropriations used	$ 470,660	$ 437,799

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

Notes to Financial Statements, page 6

Year ended March 31, 2003
(Tabular amounts in thousands of dollars)

4. Property, plant and equipment:

	2003			2002		
	Cost	Accumulated amortization	Net book value	Cost	Accumulated amortization	Net book value
Land	$ 3,334	$	$ 3,334	$ 3,334	$	$ 3,334
Buildings	243,142	118,480	124,662	236,764	110,830	125,934
Machinery and equipment	48,389	20,255	28,134	36,225	18,258	17,967
Computer equipment and software	33,091	17,821	15,270	26,470	12,207	14,263
Vehicles	22,999	12,065	10,934	19,874	12,001	7,873
Assets under construction	4,514		4,514	11,806		11,806
Leasehold improvements	3,910	1,451	2,459	2,201	569	1,632
	$ 359,379	$ 170,072	$ 189,307	$ 336,674	$ 153,865	$ 182,809

Net acquisitions of $22,705,000 for the 2003 fiscal year (2002—$15,139,000) include $26,490,000 (2002—$20,426,000) of additions and $3,785,000 (2002—$5,287,000) of disposals.

5. Deferred revenue:

The Agency conducts joint projects with external organizations related to food inspection and animal and plant health. Funds received from external organizations are administered through specified purpose accounts.

	2003	2002
Balance, beginning of year	$ 1,905	$ 1,412
Add: amounts received from external organizations	2,624	1,129
Less: revenues recognized in the year	(2,605)	(636)
Balance, end of year	$ 1,924	$ 1,905

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

Notes to Financial Statements, page 7

Year ended March 31, 2003
(Tabular amounts in thousands of dollars)

6. Employee benefits:

Included in salaries and employee benefits are the following expenditures paid by the Agency with respect to employee future benefits related to the Public Service Superannuation (PSSA) Plan and severance pay:

	2003	2002
Contributions to the PSSA	$ 39,349	$ 35,935
Employee severance benefits	$ 2,438	$ 1,838

The ratio of employer to employee contributions toward the PSSA is 2.6:1 (2002—2.6:1).

7. Equity of Canada:

Included in the total Equity of Canada of $111,501,000 (2002—$104,066,000) as at March 31 is $77,806,000 (2002—$78,743,000) which represents transactions, incurred by the Agency, to provide services with future funding requirements. The net change in future funding requirements is $(937,000). Significant components of this amount are liabilities related to employee severance benefits and vacation pay liabilities. These will need to be funded by Treasury Board in future years as they are paid.

8. Compensation payments:

The *Health of Animals Act* and the *Plant Protection Act* allow for the Minister, via the Agency, to compensate owners of animals and plants destroyed pursuant to the Acts. During the year, compensation payments incurred pursuant to the *Health of Animals Act* totalled $4,649,000 (2002—$24,394,000).

9. Year 2000 repayable appropriation:

In order to finance the Agency's requirements with respect to the Year 2000 Government-Wide Mission-Critical Systems, the Agency negotiated an increase of its appropriation with the Treasury Board in the amount of $15,400,000. The funding was to be used to finance the Agency's requirements to upgrade and/or replace existing systems, equipment, computer applications and infrastructure components that were not Year 2000 compliant.

Year ended March 31, 2003
(Tabular amounts in thousands of dollars)

9. Year 2000 repayable appropriation (continued):

In total, the Agency has spent $12,539,000 with respect to the Year 2000 Government-Wide Mission-Critical Systems. The remaining $2,861,000 of the $15,400,000 funding was used for expenditures of an operating nature.

The second of three equal annual consecutive installments in the amount of $5,133,000 was repaid by the Agency in fiscal 2003 through a mandatory decrease in the Agency's parliamentary appropriations.

10. Related party transactions:

The Agency is related in terms of common ownership to all Government of Canada departments, agencies and Crown corporations. The Agency enters into transactions with these entities in the normal course of business and on normal trade terms applicable to all individuals and enterprises. In addition, the Agency has several agreements with Agriculture and Agri-Food Canada related to the operation of their finance and administrative systems and some administrative activities with Health Canada related to the operations and maintenance of the Winnipeg Laboratory.

Also, during the year, the Agency received utilities, rental of space and services which were obtained without charge from other government departments and agencies; the value of those services aggregated about $43 million (2002—$38 million).

The total value of services provided by related parties, including services provided without charge, totalled $90 million (2002—$91 million) and are included as expenditures in the Statement of Operations. These services have been provided by the following departments and agencies:

	2003	2002
Public Works and Government Services Canada	$ 42,256	$ 47,232
Treasury Board	25,877	24,765
Agriculture and Agri-food Canada	6,636	9,100
Health Canada	5,153	3,571
Department of Justice	3,218	1,520
Canada Customs and Revenue Agency	3,450	3,082
Other	3,356	1,464
	$ 89,946	$ 90,734

Accounts payable and accrued liabilities includes amounts payable of $10,578,000 (2002—$12,428,000) for services provided by federal departments and agencies. The amounts receivable from related parties totalled $1,042,000 (2002—$916,000) and are included in accounts receivable.

CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

Notes to Financial Statements, page 9

Year ended March 31, 2003
(Tabular amounts in thousands of dollars)

11. Commitments and contingencies:

(a) At March 31, 2003, the Agency had commitments relating to capital projects, operating leases and other agreements arising in the normal course of business. The minimum future payments are as follows:

	2004	2005	2006	Total
Capital projects	1,551	603	9	2,163
Operating leases	9			9
Other agreements	1,992	207		2,199
Total	3,552	810	9	4,371

(b) The Agency is a defendant in certain cases of pending and threatened litigation which arose in the normal course of operations. The total determinable amount of claims has been estimated at $194 million (2002—$188 million). The current best estimate of the amount likely to be paid in respect of these claims and potential claims has been recorded. Management believes that final settlement will not have a material adverse effect on the financial position or results of operations of the Agency.

(c) During the year, the Agency continued to conduct environmental assessments of its potentially contaminated sites and carried out remedial actions where required. The Agency completed an environmental assessment at its Lethbridge Laboratory where phases I and II were completed; remedial costs have been evaluated at $430,000. The amount has been recorded as an expense in the Statement of Operations.

Other sites are under evaluation where a monitoring program is in place to detect possible contaminants. Further evaluation is required to determine the presence of contaminants and any remedial costs, where applicable. However, management believes the amounts will not be significant.

(d) The Agency does not carry insurance on its property. This is in accordance with the Government of Canada policy of self insurance.

ANNEX 1
FOOD SAFETY PERFORMANCE BY PROGRAM

1.1 MEAT HYGIENE

CFIA Role

Meat and meat products represent the Canadian food manufacturing industry's largest sector. Canadians on average consumed 30 kilograms (kg) of beef, 28 kg of pork and 35 kg of poultry in 2002.* Canada imported 476 000 tonnes of meat last year and exported 1.8 million tonnes of meat worldwide. The CFIA inspects approximately 84 percent of domestically produced chickens and 95 percent of domestic red meat. The CFIA is also responsible for inspection of meat imported to, or exported from, Canada.

Description of the Program

The meat hygiene program was the single-largest program area of expenditure for the CFIA in 2002–03. Its delivery cost approximately $176.3 million, or 31.2 percent of total Agency spending. Verification of compliance with federal acts and regulations required approximately 1470 staff including inspectors, veterinarians, laboratory personnel, support staff and management.

The CFIA verifies that the meat industry operates within regulatory requirements to ensure that meat and meat products leaving federally registered establishments are safe, wholesome and appropriately labelled. Under the authority of the *Meat Inspection Act*, the CFIA enforces meat inspection regulations and sets the policies, product and process standards (including inspection requirements) for meat and meat products, federally registered slaughterhouses and meat processing establishments, importers and storage facilities.

* *National Farm Products Council figures – Per Capita Protein Consumption 2002*

All establishments in Canada that process meat for export or interprovincial trade must be federally registered and must remain in compliance with the regulatory provisions of several federal acts. Provinces and territories have responsibility for meat that is produced in provincially licensed facilities.

Planned 2002–03 Activities and Performance

A key strategic outcome for the meat hygiene program is to encourage and assess the meat processing industry's compliance with federal rules and regulations. The CFIA assesses industry's level of compliance using a variety of indicators, such as the results of establishment inspections, audits and compliance verification, product testing, food safety recalls and enforcement actions.

Establishment inspections, audits and compliance verifications in federally registered establishments verify and promote industry's compliance with regulatory requirements. As of January 2003, 790 establishments[9] were registered with the CFIA and included 127 slaughter facilities, 490 meat processing plants and 173 storage facilities. In addition, there were 54 provincial abattoirs inspected by CFIA inspectors under federal-provincial agreements. The meat hygiene inspection programs are currently in transition, moving from a traditional, hands-on inspection approach to a Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) audit approach.

The ratings indicate overall regulatory compliance of an establishment operator where "AAA," "AA" and "A" indicate that the establishment meets or exceeds the requirements of the *Meat Inspection Act* or *Regulations*. Establishments with a "B" rating are considered to be at the limit of acceptability, and those with a "C" rating are judged to be non-compliant with one or more provisions of the Regulations. In all cases, food produced by the establishments is required to meet established health and safety standards.

A sample of 516 establishment reports for 2002–03 was reviewed for ratings. Ninety percent (464) of the establishments maintained an "A" rating or better throughout the year; and 10 percent (49) received a "B" rating or lower at some point in the year. The CFIA requires that establishments rated "B" and "C" correct the deviations and, if there is a potential food safety risk, implement immediate corrective measures. Measures taken in "B" and "C" rated establishments include the development of detailed action plans to correct deficiencies and enhanced inspection oversight by CFIA personnel. Measures may also include suspension of selected operations within the establishment. Chronic inability of establishments rated "B" or "C" to correct deviations can lead to the cancellation of the operator's license to operate or registration of the establishment under the federal meat inspection system. An "F" rating results in the immediate suspension of all operations within the establishment until satisfactory corrective measures are implemented.

The CFIA is currently reassessing the status of establishments that demonstrated persistent non-compliance in 2002-03.

The modernized approach utilizes audits under the CFIA's Food Safety Enhancement Program (FSEP). It requires development, implementation and maintenance of HACCP systems in all federally registered meat and poultry establishments. FSEP verifications include audits of the food safety program of the slaughter or meat processing establishment.

When a facility is granted FSEP recognition, the CFIA switches from traditional methods of inspecting facilities, operations and products to audits of the HACCP system. A full system audit is completed during HACCP recognition, followed by partial audits thereafter. The frequency of auditing depends on food safety hazards, past compliance records and trade requirements.

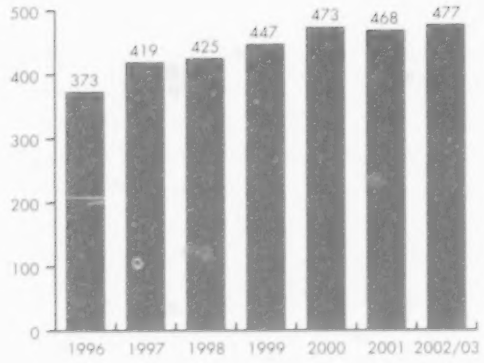
[9] *During the year, the number of federally registered establishments may vary, as establishments close or new businesses are started. The number of federally registered establishments in March 2003 was 771.*

Of the 624 (81 percent) registered establishments which had requested formal FSEP recognition by March 2003, and which are currently operating under HACCP procedures, 363 (58 percent) were granted formal recognition and 261 are in the process of obtaining recognition. There were 1316 partial audits planned for 2002–03, and 458 (35 percent) were completed. While the lack of FSEP audit delivery impacts on the rate of transition from traditional to FSEP-based inspection, it does not adversely impact food safety because all federally registered establishments undergo regular inspection by CFIA inspectors. Progress in this area has been slow, largely due to the resource intensiveness of the process and the need for additional CFIA staff training.

Training of CFIA inspection staff in FSEP procedures took place throughout the year. By the end of March 2003, 13 percent of all inspection staff had completed the four-course curriculum, which results in FSEP certification. The provision of FSEP training is a CFIA priority. In 2003-04, additional inspectors will be hired and trained to act as special teams to free regular inspectors for FSEP training.

In the poultry sector, the **Modernized Poultry Inspection Program** (MPIP) has been implemented, on a pilot basis, in 12 (20 percent) of the 59 federally registered poultry slaughter establishments in Canada. This is an increase of one from the previous year. Ongoing monitoring by CFIA on-site inspectors of the various MPIP pilots continues to demonstrate that industry employees trained and accredited as "defect detectors" are as effective in identifying and removing defective carcasses as CFIA inspectors. Furthermore, microbial tests indicate that MPIP provides the same level of assurance as traditional inspection methods. Negotiations with the United States Department of Agriculture (USDA) on the equivalency of MPIP are ongoing.

Imports: Meat and meat products may only be imported from countries approved by the CFIA. Incoming meat products must be certified by the importing country's veterinarians and are subject to inspections by CFIA staff. Last year, approximately 476 000 tonnes of meat were imported from 20 countries, compared to 468 000 tonnes the previous year. Generally there is a high compliance rate due to the CFIA's close monitoring of animal health in the importing country, inspection system similarities and periodic (every two to five years) on-site reviews by CFIA inspectors. Of total imports last year, only 658 tonnes (0.14 percent) were rejected as unsafe for reasons such as contamination or compromised seams on canned products. Rejected products not removed from Canada within a prescribed amount of time were destroyed at the importer's expense.

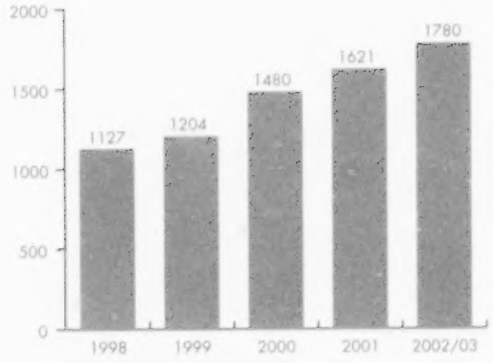


The CFIA establishes animal health status, inspection procedures and levels of enforcement in an importing country prior to undertaking on-site reviews. Last year, the CFIA visited 29 U.S. meat establishments as part of a meat inspection system review, of which 17 were rated as satisfactory, four were found unacceptable and eight were rated as critical and given 30 days to correct deficiencies. Meat inspection systems were approved in Brazil, while reviews were initiated in Australia for imports of kangaroo, Tasmanian possum, ostrich and possibly camel. An on-site visit was also conducted for imports of New Zealand ostrich meat. Ongoing foreign country reviews include Romania (canned pork imports), Paraguay (beef), Israel (poultry), the European Union and Hungary (goose fat and duck livers).

In 2002–03, restrictions were placed on the export of fresh boneless beef from Argentina after an outbreak of foot-and-mouth disease. Poultry meat and meat products from the United States were also restricted following an outbreak of Newcastle Disease in California.

Exports: With respect to the export of meat and meat products, the CFIA ensures industry meets the same high level of compliance for exported goods as for domestic products. Canada exported approximately 1.8 million tonnes of meat last year to 116 countries, compared to 1.6 million tonnes the previous year. Of the 2002–03 total, over 99 percent of exported meat products met other governments' food safety requirements, as measured by rates of permitted entry. The 735 tonnes rejected were due to reasons such as contamination, processing defects, weight violations or broken boxes. The high acceptance rate demonstrates a high level of confidence, both in Canada's regulatory system and in the safety and quality of Canadian meat and meat products.

In 2002–03, the CFIA worked with teams of inspectors from the United States and Russia who visited Canada to assess selected Canadian meat establishments. The United States reviewed 14 Canadian establishments and found 10 to be satisfactory and four that did not fully meet U.S. requirements. Russia audited 25 Canadian pork-producing establishments, of which 23 received export authorization.



Product testing is conducted for chemical, microbiological and compositional hazards (e.g., undeclared additives) for domestic and imported meat and meat products.

Last year, a total of 109 384 laboratory tests were conducted for residue detection in meat products. On average, the rate of findings for levels in excess of the established maximum residue limits permitted in regulation was very low. The lowest compliance rate found was for antibiotic residue tests (96.9-percent compliance) conducted on-site in slaughterhouses. This is attributed to the fact that these tests are frequently performed on animals deemed suspicious by the CFIA veterinarian in charge of inspection.

Chemical residue monitoring is used to determine the presence of chemicals, such as antibiotics and other veterinary drug residues, growth promotants, pesticides and heavy metals, at levels that exceed maximum residue limits set by Health Canada to prevent adverse human health impacts.

Analysis of sampling data reveals that 11 097 domestic meat submissions were targeted for inclusion in the monitoring program in 2002–03. There were 10 713 domestic submissions sent for laboratory testing (96.5 percent of targeted number). Testing of imported shipments, which is conducted based on the importation profiles rather than predetermined volumes, resulted in the collection of 2643 additional lab tests. Activities in slaughter plants resulted in a further 14 816 laboratory submissions. In addition, 636 meat samples were included under the CFIA dioxin monitoring program.

On average, the rate of findings for levels in excess of the established maximum residue limits permitted in regulation was very low. The lowest compliance rate found was for on-site STOP tests (a rapid screening test for antibiotics) at 96.4-percent compliance. STOP tests are frequently conducted on animals that show signs of abnormalities as determined by the CFIA veterinarian in charge during inspection. These results are often positive, which could explain the higher number of positive samples for on-site STOP tests. These results are comparable to those of previous years. The following table summarizes the results where the number of samples was sufficient for statistical analysis:

Test Program	Samples	Violations	Compliance Rate (%)
Albendazole	1 175	0	100.0
Anthelmintic	638	0	100.0
Antibiotic-STOP	3 520	125	96.4
B-agonists	1 385	0	100.0
Benzimidazoles	1 263	0	100.0
Cap Pretest	142	0	100.0
Carbadox	1 055	0	100.0
Carbamates	3 302	2	99.9
Chloramphenicol	3 626	0	100.0
Chlorinated Phenols	2 840	0	100.0
Cimaterol	1 658	0	100.0
Clenbuterol	1 738	0	100.0
Clopidol	1 145	0	100.0
Decoquinate	3 017	0	100.0
Dexamethazone	1 022	0	100.0
Dimetridazole	1 240	0	100.0
Dipyrone	293	0	100.0
Endectocide	947	26	97.3
Flunixin	1 558	0	100.0
Fluoroquinolones	3 331	2	99.9
Furazolidone Met	509	0	100.0
Gestagens	1 780	20	98.9
Halofuginone	1 253	0	100.0
Ionophore	3 339	19	99.4
Ivermectin	2 171	1	100.0
Mga	201	0	100.0
Natural Hormones	70	0	100.0
Nicarbazin	1 094	0	100.0
Nortestosterone	54	0	100.0
Pesticides-m	4 585	1	100.0
Phenylbutazone	959	0	100.0
Ronidazole	1 179	0	100.0
Sulfonamides	3 900	2	99.9
Synthetic Pyrethrins	2 720	0	100.0
Thyreostatica	833	0	100.0
Tranquilizer	1 986	0	100.0
Trenbolone Acetate	2 313	10	99.6
Zeranol / Des	2 660	2	99.9
Zeranol / Stilbene	686	22	96.8
Total	67 187	232	99.7

Microbiological monitoring is used to determine the presence of harmful bacteria or parasites in meat and meat products. In 2002–03, the CFIA collected 2262 domestic meat samples and 276 imported meat samples. Of these submissions, 1454 tests were conducted for bacteriology, 304 for parasitology and 17 for container integrity.

The **bacteriology** compliance rate was quite high, at 96.1 percent for domestic meat products and 98.9 percent for imported meat products.

The **parisitology** compliance rate was 100 percent, with all 304 submissions performed for *Trichinella* last year being negative. The CFIA routinely tests for *Trichinella*, a parasite sometimes found in pork, as part of a strategy to declare Canada *Trichinella*-free.

The compliance rate for tests of **container integrity and sterility verification** was 82.4 percent, indicating that continued Agency focus is required to improve compliance. A monitoring program for container integrity of imported meat products was also developed in 2002–03. Baseline bacteriology surveys yielded a compliance rate of 84.7 percent. These results will be used to develop performance criteria for specific imported meat products.

Additives: There were 182 domestic and 22 imported meat submissions analysed for nitrites and nitrates last year. The compliance rate was 98.9 percent for domestic and 100 percent for imported meats. A follow-up investigation was conducted on the two unsatisfactory samples and further testing confirmed that the problems were resolved.

Meat standards verification: There were 75 domestic and eight imported meat submissions tested, to verify conformity to calcium, protein and bone particle standards for meat products. The compliance rate was 100 percent. This has not traditionally been a problem area.

Irradiation: Last years' testing program targeted imported products because irradiation of meat is not permitted in Canada. Sixteen imported meat submissions were tested and all were negative.

Recalls: Of 381 food recalls last year, 37 (9.7 percent) were for meat and poultry. This is a slight decrease from the 44 meat and poultry recalls issued in 2001–02. The main causes of recalls were microbiological pathogens such as *E. coli*, *Salmonella* or *Listeria*, extraneous material such as metal or glass, and the presence of undeclared allergens.

E. coli O157:H7 is a bacteria that has been associated with serious food and water-borne human illness outbreaks. Last year, the CFIA issued a Meat Hygiene Directive requiring all federally inspected plants processing raw beef products to strengthen their HACCP plans and scientifically validate them so that *E. coli O157:H7* is reduced to below detectable levels. There were eight recalls of meat products for *E.coli O157:H7* in 2002–03.

Meat Hygiene Program Performance Management Pilot Project

From January to March 2003, the Meat Hygiene Program participated in a performance management pilot project. This project was a component of an Agency-wide Performance Management Framework. Key performance indicators were collected and analysed. The pilot was conducted on two types of establishments—meat processing facilities and slaughterhouses. The scope of the pilots targeted 11 meat establishments in Ontario which operate under the HACCP-based Food Safety Enhancement Program (FSEP).

The following table shows the key data collected, over a three-month period, with respect to these indicators. While the ability to draw conclusions is limited due to the short timeframe, the pilot enabled the program to validate indicators, set preliminary targets and conduct preliminary analysis of the key indicators.

Measure / Outcome	Indicator and Definition	Actual	Target*	Preliminary Analysis
The CFIA provides effective service delivery	*FSEP Verification Delivery Rate*—the number of FSEP verifications carried out relative to the planned number	66.4%	100%	Resource pressures may be limiting service delivery
Industry complies with regulations	*Facility Conformity Rate*—the number of finding of conformities with respect to major issues relative to the number of HACCP system audit tasks completed	92.6%	100%	High level of compliance
The CFIA supports industry adoption of risk management practices	*Facility Transition Rate*—the number of Meat Hygiene establishments under FSEP recognition and verification relative to the total number of establishments	13.6%	TBD	Shortage of FSEP-certified Meat Hygiene inspectors restricting transition; further pressure expected as FSEP becomes mandatory
The CFIA provides the required technical training in support of program needs	*FSEP Training Completion Rate*—the number of FSEP-certified Meat Hygiene employees relative to the number planned to be certified	50.8%	100%	Shortage of back-up resources to free up staff for training

* *Preliminary targets were established for the pilot and will be further refined using baseline data.*

The meat slaughterhouse pilot included five establishments in Alberta and Quebec. The key indicators, analysis and action plan are shown in the table below, for the three-month period.

Measure / Outcome	Indicator and Definition	Actual	Target*	Preliminary Analysis
The CFIA provides effective service delivery	*Verification Tasks Delivery Rate*—the number of verification tasks delivered relative to the planned number	85.3%	100%	Acceptable delivery rate, some of the missed tasks are daily tasks
	Enforcement Profile Number of suspensions, revocations, deregistrations or legal activities initiated	0	TBD	No actions occurred
Food meets domestic and trade requirements	*Export Rejection Count*—the number of rejected slaughter-related exports by the food administration authorities of foreign nations	0	TBD	Excellent result
	Product compliance Rate—E Coli 0157 H7—number of samples found negative for *E. Coli 0157 H7* compared to the number of samples taken**	99.0%	100%	High level of product compliance
Industry complies with regulations	*Slaughter Plant Ratings*—number of plants rated at the 'A' level or above	100%	100%	High level of compliance

* *Preliminary targets were established for the pilot and will be further refined using baseline data*

** *Data collected manually from establishment test results and/or other sources external to the CFIA*
The new Multi-Commodity Activities Program model is expected to address entry of external data sources

The Agency intends to build on the success of this pilot by refining the indicators and targets and expanding data collection and analysis.

1.2 FISH, SEAFOOD AND PRODUCTION

CFIA Role

On average, Canadians consume approximately 10 kg of fish and seafood[11] products per year. Canadian fishers in 2002 landed 572 630 tonnes of fish and 458 036 tonnes of seafood and exported 251 466 tonnes of fish and 251 476 tonnes of seafood. Canada imported 184 845 tonnes of fish and 384 178 tonnes of seafood. All imported and exported fish and seafood is regulated by the CFIA. The Agency also regulates the majority of domestically produced fish, while provinces and territories regulate fish processed and sold within provinces.

Description of the Program

During 2002–03, the Fish and Seafood Program was delivered at a cost of approximately $53.4 million, representing 9.4 percent of total Agency spending. A total of 343 staff were dedicated to the delivery of this program.

Under the authority of the *Fish Inspection Act*, the CFIA enforces the *Fish Inspection Regulations* and sets the policies, product and process standards (including inspection requirements) for fish and seafood products, federally registered fish and seafood processing establishments, importers, vehicles used in transportation, fisher-packer facilities and cold storages. Standards cover all aspects of the harvesting and processing of fish products and promote timely and effective intervention at critical stages. The CFIA is responsible for verifying that the fish processing industry operates within regulatory requirements to ensure that fish and fish products are safe, wholesome and labelled appropriately.

Planned 2002–03 Activities and Performance

The CFIA employs several approaches to promote and assess the fish processing industry's compliance, including verification, enforcement and education. Key indicators of performance are industry compliance, enforcement actions, results of product testing and fish- and seafood-related incidents and recalls.

As of March 31, 2003, there were 945 federally registered fish processing establishments in Canada. As a condition of this registration, the CFIA requires that all establishments develop and implement a Quality Management Program (QMP).[12] Each federally registered fish processing establishment designs and implements an appropriate QMP to ensure fish products are processed under sanitary conditions. The result must be a safe fish product that complies with federal regulations.

Verification for federally registered establishments assesses the adequacy of an establishment's QMP, verifying that the establishment applies the plans as described and maintains compliance with regulatory requirements.

Systems Verification is an evaluation of a federally registered fish processing establishment's QMP plan against the QMP Reference Standard, to verify that it complies with the *Fish Inspection Regulations*. Systems verifications are conducted for establishments applying for registration and for processing operations adding a new operational component to their registration. There were 131 systems verifications conducted in 2002–03.

[11] *Statistics Canada 2001 data.*

[12] *The QMP is a fish inspection and control system that describes the establishment's system of standards, controls, procedures, inspections and records, for the purpose of verifying and documenting the processing of fish, and the safety and quality of fish processed in and exported from Canada. There are three basic control components to a QMP: the Prerequisite Plan, the Regulatory Action Point (RAP) Plan, and the HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Plan.*

Compliance Verification (CV) is an audit process carried out by CFIA inspectors to verify a fish processing establishment has implemented its QMP plan and meets the *Fish Inspection Regulations* requirements. Audit activities may include verifying the QMP operation, inspecting plant conditions and product, taking samples and investigating corrective actions. The emphasis is on verifying[13] implementation. Plans call for CVs to occur once every four months or once every six months, based on the product risk level. The frequency of planned audits on licensed and QMPi importers (see Imports and exports, below) is based on the degree of known regulatory compliance and on the level of risks associated with imported products. Industry compliance figures, as measured by the number of suspended or revoked registration certificates, are not available on a national basis.

A significant program change implemented in 2002–03 resulted in revised methods of CV delivery and scheduling. This led to 973 CVs conducted in 2002–03, an increase from 606 the previous year. Data collected as part of the Performance Management Framework (PMF) pilot project[14] for the first quarter of 2003 indicates that participating offices completed about 70 percent of planned CVs. This rate is acceptable but further evaluation is required. It is expected that, as inspection staff learn new policies and procedures associated with the program change, the number of completed CVs should more closely match those planned.

Data collected as part of the PMF pilot project indicates a high compliance rate of about 97 percent for 160 CVs conducted by participating offices. Certificates of registration were either suspended or revoked for the remaining 3 percent.

Imports and exports: There were 42 201 export certificates issued in 2002–03 for products exported to 109 countries. There were 1012 licensed importers in Canada last year as of end of May 2003. The import sector applies science-based, risk-management practices by adopting the voluntary Quality Management Program for Importers (QMPi). The QMPi is an ISO-based[15] Quality Assurance program with controls prescribed by the CFIA, to enable QMPi Importers to verify acceptability of their imports. These importers differ from other licenced importers, whose verification of acceptability of imported lots is conducted by the CFIA. Eighteen importers, responsible for about 30 percent of total imports, adhered to the QMPi. This was an increase of two importers over the previous year. Audits were completed on six QMPi importers. The most common reasons for non-conformity were a lack of notification and documentation. Corrective action plans were put in place in all cases.

Product testing occurs through established sampling plans and is conducted for chemical, microbiological, sensory, chemical indicator, package integrity, labelling and net content analyses.[16] Sampling programs are conducted on domestically produced and imported fish products for environmental contaminants, therapeutic drug residues and food additives.

[13] *Where the acceptability of fish products is brought into question through the identification of a non-conformity during a CV, and the establishment cannot resolve the problem as part of a Corrective Action Plan, inspectors take appropriate action. Detention or seizure may be necessary to control fish products that are tainted, decomposed or unwholesome, fraudulently presented or otherwise fail to meet the requirements of the* Fish Inspection Act, Fish Inspection Regulations *or other legislation.*

[14] *See below for more information on the PMF.*

[15] *According to the International Organization for Standardization, ISO is derived from the Greek word isos, meaning equal; therefore in all countries and languages the acronym for the organization is ISO.*

[16] *For sensory, chemical indicator, package integrity and net content analyses, the CFIA has adopted the FAO (Food and Agriculture Organisation of the United Nations)/WHO (World Health Organisation) Codex Alimentarius Sampling Plans for pre-packaged foods. The sampling plan for container integrity analysis was adopted from the Visual Inspection Protocol developed by Fisheries and Oceans Canada, Agriculture and Agri-Food Canada, and Health Canada. The sampling plan for microbiology and chemistry was adopted from the International Commission on Microbiological Specifications for Foods.*

Test	Number of Tests Conducted	Number of Samples Tested
Drug Residues	4 877	2 271
Drug Residues Screen	3 094	1 055
Histamine	3 488	618
Marine Toxins	19 399	11 564
Mercury	2 579	1 285
Nitrates/Nitrites	58	24
PCBs/PCB Congeners	335	152
Pesticides	3 607	46
Phosphates	245	212
Safety Parameters	1 603	527
Sulfites	874	809
Trace Elements	457	223
Water	564	319
TOTAL	**41 180**	**19 105**

Results for the 41 180 samples tested are not tabulated nationally. When a test reveals that chemical residue limits have been exceeded, the inspector who submitted the test is notified and takes appropriate action, such as ordering disposal of the products. In future, the CFIA's Laboratory Sample Tracking System will be modified to record pass/fail information for product testing, and national tabulation will be available.

In accordance with the National Risk-based Monitoring Plan, testing is carried out for marine biotoxins in shellfish. The CFIA's marine biotoxin monitoring program is proactive, such that shellfish growing areas are typically closed to harvesting before contaminated shellfish are harvested and consumed. Marine biotoxin monitoring programs are in place in coastal areas, with established sampling stations and sampling frequencies to monitor changes in toxin levels. Sampling frequencies are based on such factors as the history of the toxin (both in time of year and location); the likelihood of harvesting, both commercially and recreationally; illnesses; and current events. When biotoxin levels begin to rise, sampling frequency is increased in accordance with the speed of the rise to ensure timely closure to protect human health. Areas that have been closed are monitored on a regular basis, but with increased frequency as biotoxin scores decline toward acceptable levels. Harvest areas are only re-opened once the biotoxin levels are consistently below the acceptable levels. In calendar year 2002, more than 19 000 biotoxin analyses were conducted, which is approximately 1000 more than in the previous year. This increase is a result of an increase in the number of harvest areas and an expanding shellfish industry. There were 173 recommended harvest closures based on marine toxin levels, plus an additional 32 recommended closures for sanitary reasons (e.g., unacceptable faecal coliform levels).

Enforcement: The Agency's response to non-compliance is a graduated process moving from warning letters to registration suspension to registration revocation. Offices participating in the PMF Pilot reported, for the last quarter, that 10 warning letters were issued, 5 registrations were suspended and no registrations were revoked. This indicates that when registration was suspended, the operator of the establishment took the necessary corrective actions to avoid revocation.

Education/awareness activities are carried out on an as- and when-required basis to increase industry understanding of the regulations and standards. Last year, contributions were made to the development of industry training materials prepared by the National Seafood Sector Council.

Incidents/recalls: Incidents may include a problem with the QMP as a result of consumer or trade complaints or unacceptable product inspections. The incidents may involve a recall. The number of domestic and export-related incidents related to QMP registered establishments for the period of January to March 2003 were six and one respectively. In all cases, the CFIA responded by evaluating the establishments' QMP controls and corrective actions. The number of QMP incidents is quite small when viewed in context of the total volume of fish and seafood produced by the approximately 945 registered fish processing establishments.

In 2002–03, of the 381 food recalls issued, 27 (7 percent) were for fish and seafood products. The main cause for recalls in 2002–03 was marine biotoxins in shellfish. In all cases of recalls, the CFIA responded by issuing public warnings and having product removed from store shelves.

Fish and Seafood Program Performance Management Framework Pilot

From January to March 2003, the Fish and Seafood Program participated in a PMF pilot on the QMP portion of the program. A program logic model was developed, which serves as a "road map" connecting activities to final outcomes. Key performance indicators were selected, data was collected and analysed in select geographic areas, and a performance report was presented to senior management. The pilot included 160 of the registered establishments (approximately 16.5 percent of the total in Canada) for the full set of indicators, while other indicators were collected nation-wide.

While the ability to draw conclusions is limited due to the short timeframe, the pilot enabled the program to validate indicators, set preliminary targets and conduct preliminary analysis of the key indicators.

The results of the pilot are shown in the following table and the preliminary analysis of the indicators.

Measure / Outcome	Indicator and Definition	Actual	Target	Preliminary Analysis
The CFIA provides effective service delivery	*Compliance Verification (CV) Delivery Rate*—the number of CVs carried out relative to the program design	70.4%	100%	CV delivery rate affected by the seasonality of the industry (fewer plants operating at peak capacity due to lack of raw material)
	Enforcement Profile—the number of warning letters, suspensions and revocations of Certificates	15	Trend to be established	Data indicates graduated enforcement approach to achieve compliance is being followed.
Food meets domestic and trade requirements	*Export Incident Count (QMP)*—the number of exported fish product incidents determined to have resulted due to QMP controls at registered fish processing establishments	1	Trend to be established	Extremely high level of compliance to trading partner requirements based on volume of exports.
	Domestic Incident Count—the number of domestic fish product incidents determined to have resulted due to QMP controls at registered fish processing establishments	6	Trend to be established	Extremely high level of compliance domestic requirements based on volume of production.
	Product Compliance Rate—Export—the rate of compliance of inspected product lots for export certification requests, from registered establishments	94.4%	100%	High level of compliance to trading partner requirements based on volume of exports. Only one lot was rejected for food safety reasons.
Industry complies with regulations	*Facility Conformity Rate*—rate of findings of conformity with respect to food safety requirements.	98.4%	100%	High level of compliance for food safety requirements. In all instances of non-conformity, appropriate action was initiated.
	Industry Compliance Rate—rate of enforcement actions taken to suspend or revoke certificates of registration	96.9%	100%	During the 3-month pilot period a total of 5 suspensions of registration were issued of 160 establishments indicating a high rate of compliance.

The PMF is being detailed for the remaining parts of the Fish Program and a comprehensive program scorecard will be available for the next reporting period.

1.3 FOOD SAFETY INVESTIGATION

CFIA Role

The Agency's Food Safety Investigation Program promotes public health and helps protect consumers from fraud by investigating consumer and trade complaints and inspecting products and establishments that pose the greatest risk to consumers. Investigations may lead to recalls for imported or domestically produced foods.

Description of the Program

During 2002–03, the Food Safety Investigation Program was delivered at a cost of approximately $24.8 million, representing 4.4 percent of total Agency spending. A total of 167 staff were dedicated to the delivery of this program.

CFIA science committees identify and prioritize potential hazards in the food supply. When the risk is high, the Agency investigates. These investigations include monitoring safety of certain commodities, reviews of the food industry's safe process controls and investigation of complaints from consumers or traders.

The CFIA identifies and investigates concerns about the safety of food with provincial and municipal medical officers of health, and government departments such as Health Canada. With the CFIA, they assist in investigations, exchange information about risks to food safety and participate in management of emergencies.

Planned 2003-03 Activities and Performance

Consumers who may have become ill from eating a product, or who believe they have been defrauded because one product has been sold to them as something else, can complain to the CFIA. All complaints are evaluated. Those that might cause immediate adverse health consequences are acted upon quickly. The CFIA advises those who complain of illness to seek medical advice, and these cases are reported to Health Canada for follow-up.

Last year, CFIA offices throughout Canada conducted about 7600 complaint investigations related to food safety, resulting from telephone enquiries or letters from consumers.

In addition to investigations of complaints related to food safety, the CFIA directs inspection resources toward products and establishments that are determined to pose the greatest risk to consumers. During 2002–03, the CFIA developed or continued 14 food safety projects (out of 19 projects proposed for potential delivery in 2002–03), which are summarized below. For more detailed information on the CFIA's food safety projects, please visit the Agency's Web site at:

http://www.inspection.gc.ca/english/bureau/bureaue.shtml

Project Title	Objective	Summary of Results	Preliminary Analysis
Bottled Water	Sample domestic and imported products to assess microbial content. Good Manufacturing Program assessment of domestic establishments.	226 samples taken—99% satisfactory. 114 establishment inspections—97.4% satisfactory.	Compliance level high. Project to continue in 2003–04.
Special Inspection and Sampling Project for Sprouts	Educate sprout manufacturers on the new *Code of Practice for the Hygienic Production of Sprouted Seeds*. Assess code implementation level in industry. Sample product to assess Canadian sprout quality.	27 establishment inspections—70% satisfactory. 87 samples taken—88.5% satisfactory.	Project to continue in 2003–04 with education, sampling and assessments. Follow-up activities with unsatisfactory establishments and samples.
Low Acid and Acidified Low Acid Canned Food	Develop list of companies that can products or import canned products (list to be used in future for inspections and sampling).	There are 60 domestic canneries and 281 importers.	Project to continue in 2003–04 with domestic assessments, import inspections and sampling.
Plant Products Packed in Oil	Develop list of companies that can these products or import them (list to be used in future for inspections and sampling).	There are 17 domestic producers and 24 importers. Four inspections completed and 15 samples taken.	Inspection/sampling results 100% satisfactory. Project to continue in 2003–04 with domestic assessments, import inspections and sampling.
Aflatoxin	Sample imported nuts and peanut butter for aflatoxin above regulatory limit of 15 ppb.	49 samples taken—78% satisfactory.	Compliance level indicates project should continue in 2003-04. Extra attention required for pistachio nuts.
Blue Green Algae	Sample Blue Green Algae products at retail/importer level for microcystin above the regulatory limit of 1 ppm.	16 retailers and 10 importers identified. 26 samples taken—85% satisfactory.	Compliance level indicates project should continue in 2003-04.

Project Title	Objective	Summary of Results	Preliminary Analysis
Food Colour	Sample imported foods for non-approved food colours.	112 samples taken—79% satisfactory.	Compliance level indicates 2003–04 priority will be coloured dried fruit/confectionery products from Far East, and firms with histories of non-compliance.
Iodine Addition to Table Salt	Assess compliance levels of domestic and imported table salt and salt (0.01% potassium iodide).	Analytical results demonstrate more than 90% of samples tested are not in compliance.	Compliance level low. Request Health Canada health risk assessment to contribute to identification of risk management options.
Bakery Products in Reduced Oxygen Packaging	Identifying manufacturers and importers of modified atmosphere packaged (MAP) products and collect information for future inspections.	CFIA inspectors surveyed 39 retail food stores to identify products; found 45 manufacturers and importers.	Project to continue in 2003–04.
Mandatory Folic Acid Fortification for Flour and Enriched Alimentary Paste	Update manufacturers' and importers' list. Send letters to industry outlining their responsibilities.	Inventory completed; 204 manufacturers and 203 importers identified.	Manufacturers to be sampled and assessed in 2003–04 for compliance regarding mandatory addition of folic acid to flour.
Nutrient Fortification of Infant Formulas	Update list of manufacturers, importers and distributors. Sample products to ensure nutrient levels are within Health Canada requirements.	Samples taken have been satisfactory. One establishment assessment completed; satisfactory result.	Compliance level high. Formulated liquid diets to be added in 2003–04.
Starlink™ Corn	Sample bulk and retail foods derived from yellow corn analysed for Starlink™ novel protein.	No StarLink™ novel protein found in 53 samples taken.	Compliance level high. Risk of StarLink™ entering food chain low. Project discontinued for 2003-04.

Project Title	Objective	Summary of Results	Preliminary Analysis
3 MCPD and 1,3, DCP Residue Levels in Soya and Oyster Flavoured Sauces	Sample sauces for 3 MCPD and 1,3 DCP above Health Canada guideline of 1 ppm.	49 samples taken—95% satisfactory.	Compliance level high, indicating need for focus on products with history of non-compliance in 2003–04.
Heavy Metals in Imported Foods in Non-federally Registered Sector	Survey selected imported mushrooms, paprika, candies and rice. Countries targeted included those recently at war or suffering natural disasters.	45 samples taken—100% satisfactory.	Compliance level high but due to continued concerns about potential risk, project will continue in 2003–04.

1.4 FRESH FRUIT AND VEGETABLES

CFIA Role

On average, Canadians consume 64 kg of fresh fruit and 141 kg of fresh vegetables per year.[1] The CFIA contributes to the safety of fresh produce through product sampling and monitoring. Regulations enforced by the CFIA protect consumers, growers, shippers and distributors.

Description of the Program

The Fresh Fruit and Vegetable Program was delivered at a cost of approximately $24.1 million in 2002–03, representing 4.3 percent of total Agency spending. There were 151 staff dedicated to its delivery.

The Fresh Fruit and Vegetable Program has two facets: food safety assessment, and quality inspection and certification. Under the mandate of the *Canadian Agricultural Products Act*, the CFIA regulates inter-provincial and international trade, licenses market dealers, and establishes and maintains quality standards. User fees recover some of the costs of inspection services.

Provinces such as Ontario and Quebec also engage in food safety assessments of domestic and imported fresh fruit and vegetables. Provincial and municipal public health departments become involved in food safety investigations or recalls associated with fresh fruit and vegetables within their jurisdictions.

Planned 2002–03 Activities and Performance

Verification and enforcement activities assess and promote industry compliance with food safety and quality standards for fresh fruit and vegetables. Product testing examines fruit and vegetables to detect chemical or microbiological contaminants.

Verification: CFIA inspectors perform 'destination inspections' to verify and document the condition of domestic and imported produce. The CFIA performed 15 364 of 11 814 planned destination inspections in 2002–03. Of these, 357 resulted in product detentions. Detentions are issued for violations of quality, packaging and labelling requirements of the *Fresh Fruit and Vegetable Regulations*. Produce that failed to comply was dumped, re-exported, re-graded or re-labelled.

Produce warehouses that pack apples and potatoes for interprovincial shipment may become federally registered establishments, called Registered Produce Warehouses (RPWs). RPWs are responsible for monitoring the quality of their products and may ship apples and potatoes interprovincially without CFIA certification. RPWs must follow the *Fresh Fruit and Vegetable Regulations* and are monitored periodically by CFIA inspectors. In 2002–03, CFIA inspectors made 189 visits to 117 registered establishments to verify their compliance.

The CFIA planned 362 Customs Clearance Inspections for 2002–03 and performed 841. These inspections apply to imported apples, onions and potatoes. If these products are imported from the United States, the CFIA requires USDA certification. If they are from another country, the CFIA inspects the shipments upon arrival in Canada. Products that do not meet Canadian standards cannot be imported.

[1] *Consumption figures from Agriculture and Agri-Food Canada Market Industry & Services Branch, 2001–2002 Canadian Fruit Situation and Trends, Canadian Vegetable Situation and Trends, Canadian Potato Situation and Trends.*

Export inspections certify the quality of fruit and vegetables and facilitate trade. The CFIA performed 20 150 of a planned 7 318 export inspections during 2002–03. Most of these export shipments were destined for the United States.

When there is a shortage of supply of a fruit or vegetable, processors and re-packers may request a Ministerial Exemption from packaging, labelling and/or quality requirements of the *Fresh Fruit and Vegetable Regulations*. In 2002–03, there were 703 exemptions issued for 13 933 shipments of imported produce and 249 exemptions were issued for 4301 shipments of domestic produce.

Product Testing

To protect Canadians from the potentially harmful health impacts of residues of agricultural chemicals on fresh fruit and vegetables, the CFIA implements risk-based **chemical residue monitoring** programs. For example, products that have demonstrated a history of high compliance are sampled less frequently than products that have a higher violation rate. Products found to be in violation of the Maximum Residue Limits (MRLs) of the *Food and Drug Regulations* are investigated by the CFIA through more targeted surveillance inspection activities. Should the product continue to violate MRLs, it is subject to detention pending laboratory analysis. As of March 31, 2003, the CFIA had more than 122 growers/shippers on its surveillance list. The monitoring data gathered by CFIA is used by Health Canada to assess the human health risks that these residues may pose to Canadians.

In 2002–03, the CFIA collected 2621 samples of domestic produce and 5055 samples of imported produce for analysis. Samples were analysed for the presence of a wide range of agricultural chemicals or chemical contaminants. For example, when samples of fresh produce are tested for pesticide residues, each analysis screens for the presence of approximately 269 different pesticides. Results, compared to previous years' data, are presented in the following table:

Fiscal Year	**1998–99**		**1999–2000**		**2000–01**		**2001–02**		**2002–03**	
	Dom.	**Imp.**	**Dom.**	**Imp.**	**Dom.**	**Imp.**	**Dom.**	**Imp.**	**Dom.**	**Imp.**
Number of Analyses	2 447	6 939	2 230	8 498	2 904	11 079	8 792	2 904	2 621	5 055
% in Compliance	98.8%	97.8%	98.5%	98.3%	98.9%	99.7%	99.0%	99.0%	99.0%	99.3%

The CFIA analysed 244 domestic and 255 import samples of fresh fruit and vegetables for **microbiological contamination** in 2002–03. Two domestic and two imported samples were found to be contaminated. Contaminated product was immediately recalled. In both cases, the CFIA conducted follow-up investigations to determine the source of the problem.

The Canadian sprout industry was implicated in six food-borne illness outbreaks that made more than 375 people sick between 1995 and 2001. The CFIA initiated a national inspection and sampling project to assess sprout industry manufacturing practices and to determine the microbiological profile of domestic sprouts. The CFIA also implemented a *Draft Code of Practice for the Hygienic Production of Sprouted Seeds*. The Canadian Sprout Industry has not experienced a sprout-borne illness outbreak since February 2001. In 2002–03, the CFIA further enhanced its Special Sampling and Inspection Project for Sprouts by developing and implementing a module that trained over 100 CFIA inspectors and 22 provincial inspectors on how to apply *General Principles of Food Hygiene Assessment Standards* to sprouts.

Irradiated avocados, guavas, mangoes and papayas are not permitted in Canada. The CFIA analysed 124 samples of these fruits in 2002–03. No irradiated product was found.

Incidents and recalls: Of 381 food recalls in 2002–03, five were for fresh fruit and vegetables. Three were for product from non-federally registered establishments and two were for imported products.

In April 2001 and in May 2002, Mexican cantaloupes contaminated with *Salmonella poona* caused numerous illnesses in Canada and two deaths in the United States. In November 2002, the CFIA issued an import alert on all Mexican cantaloupes, which has limited imports to a small number of growers. CFIA officials are working with the Mexican government on the evaluation and recognition of a *Cantaloupe Certification Program* (CPG) to minimize the risk of future contamination. Currently only cantaloupes from CPG-certified establishments are allowed to be imported into Canada.

Education/awareness activities take place on an as- and when-required basis to increase industry's understanding of regulations and standards. The CFIA Web site offers food safety fact sheets on fresh fruit and vegetables. More fact sheets are currently under development.

1.5 FAIR LABELLING PRACTICES PROGRAM

CFIA Role

The CFIA's work in regulating the net quantity, composition, labelling and advertising of food products is important to Canadians as it protects consumers from deceptive and misleading practices and facilitates fair competition for industry. The CFIA contributes to the compliance of foods produced or imported by establishments that are not federally registered, and foods that are manufactured, or packaged and labelled at the retail level.[10] These food products account for approximately 57 percent of Canadian consumers' food expenditures (excluding restaurants).

Description of the Program

During 2002–03, the Fair Labelling Practices Program was delivered at a cost of approximately $18.8 million, or 3.3 percent of Agency spending. A total of 94 staff were dedicated to the delivery of this program.

The CFIA protects Canadians from unfair market practices by enforcing the fraud and labelling provisions of the *Food and Drug Regulations* and the *Consumer Packaging and Labelling Regulations* for domestically produced and imported food products at the manufacturing, import and retail levels of trade. The CFIA targets high-risk products and establishments, inspects and analyses food products, and assesses industry control systems.

The provinces and territories have a limited role in this area. The CFIA has a memorandum of understanding for inspection of non-registered plants with the Ministere de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Food safety is enforced at the retail level by municipalities. Health Canada develops regulations on nutrition labelling, nutrient content claims and health claims.

Planned 2002–03 Activities and Performance

The CFIA deters deceptive practices by investigating consumer and trade complaints and using inspection, product testing and enforcement to encourage compliance. Inspection activities include answering enquiries, conducting label reviews, and carrying out product inspections and laboratory analysis. Key performance indicators are the level of CFIA service delivery and improvements in industry compliance. The Agency targets priority areas based on consumer complaints and risk assessments. As such, these compliance rates are not indicative of the broader marketplace compliance in these areas. However, the rates for these targeted commodities, importers and producers are tracked individually to monitor improvements in compliance.

The Agency is effectively targeting priority areas as it continues to find issues with quantity, composition, labelling and advertising. Also, improvements in specific commodities, such as ground beef, olive oil and sports nutrition products, demonstrate the effectiveness of the planned interventions.

Complaints and Enquiries

During 2002–03, the CFIA responded to enquiries, fulfilled requests for label reviews, and investigated consumer and trade complaints. Key indicators of performance include the prompt and efficient response to these requests for assistance.

Year	# of Complaints	# of Enquiries	# of Label Reviews
2002–03	2 077	10 762	3 693
2001–02	1 539	15 418	6 417
2000–01	1 381	14 069	4 501

[10] *Including cocoa, chocolate products and confectionary, coffee and tea, spices, dressings, salt and seasonings, fats and oils, packaged water and ice, bakery products, grains, cereal, sweetening agents, infant foods, nut and nut products, desserts, frozen prepared meals, snack foods, sports nutrition products, soft drinks, etc.*

Although approximately 30 percent fewer inquiries were received during this past year, this continues to be an important mechanism to facilitate compliance through the provision of information to industry regarding regulatory requirements. Label reviews identify violations before the labels are applied to food and distributed in the marketplace, and serve as an efficient mechanism to enhance labelling compliance. While nutrition labelling has been voluntary except when a nutrient content claim was made, new nutrition labelling regulations promulgated by Health Canada on January 1, 2003, will require the mandatory declaration of an expanded list of nutrients on most foods. Although there was a reduction in the number of label reviews during 2002–03, it is expected that these new regulations will result in a dramatic increase in the number of labels submitted for review during 2003–04. The CFIA places a high priority on complaint investigations. During 2002–03 the CFIA investigated approximately 30 percent more complaints than in previous years.

Establishment and Product Compliance

The CFIA focuses its inspection activities for domestically produced and imported food products at the manufacturing, import and retail levels of trade. These results are described below.

Domestically manufactured foods: There were 714 inspections of priority foods (foods determined by the CFIA to pose a high non-compliance risk) produced by non-registered domestic food manufacturing establishments and they resulted in the identification of 1626 violations. All violations resulted in industry education and appropriate enforcement action, while 149 of those resulted in advanced enforcement action such as product seizure.

Although the composition compliance rate is showing improvement due to the CFIA's efforts in this area, the overall compliance rate for domestically produced products has remained fairly constant over the past three years. The compliance rate for advertising is low because inspections are carried out almost exclusively in response to complaints. A compliance project, to direct inspection attention to advertisements on radio and television stations, was not implemented as planned during 2002–03 due to other work priorities. This initiative is scheduled for 2003–04.

	2002–03		2001–02		2000–01	
	Lots Sampled	Percent Compliance	Lots Sampled	Percent Compliance	Lots Sampled	Percent Compliance
Net Quantity	299	82.9	350	87.4	326	81
Composition, Substitution	2300	71.7	1229	42.1	1696	37.5
Labelling	3108	52.5	3016	51.6	7834	65.5
Advertising	102	6.9	34	17.6	46	2.2

Since sampling is directed toward suspected problems, the above data is not indicative of marketplace compliance in general.

Retail food inspections: The CFIA directs resources toward establishments and products that pose the greatest risk to consumers. A total of 2563 inspections of priority food products manufactured or packaged and labelled at retail outlets, such as meat, fish, dairy, bakery, fresh fruits and vegetables and deli products, resulted in the identification of 12 187 violations. All violations resulted in trader education and appropriate enforcement action, while 514 of those violations resulted in enforcement action such as product seizure.

Key indicators of performance are improvements in industry compliance through the identification and correction of violations. Composition and advertising compliance has improved over the past three years; however, the labelling and net quantity compliance of these products has dropped and requires improvement.

The CFIA launched an investigation of Jay's Food Market (Can-Na Foods Ltd.) retail stores locations in Calgary on June 20, 2000, and laid charges after it was discovered that horse meat was being labelled and sold as beef. On September 10, 2002, Can-Na Foods Ltd. owner Jane Jay and meat manager Tran Quyen Luu were fined $82 500 after being found guilty on July 31, 2002, in a Calgary Provincial Court of 12 counts of violating the *Food and Drugs Act*.

	2002–03		2001–02		2000–01	
	Lots Sampled	**Percent Compliance**	**Lots Sampled**	**Percent Compliance**	**Lots Sampled**	**Percent Compliance**
Net Quantity	61 652	81.5	37 026	86.1	46 844	87.2
Composition, Substitution	44 060	87.7	24 096	86.4	27 947	84.3
Labelling	57 727	62.8	41 045	73.6	36 111	64.1
Advertising	1 289	80.9	487	71.7	424	51.7

Since sampling is directed toward suspected problems, the above data is not indicative of marketplace compliance in general.

	2002–03		2001–02		2000–01	
	Lots Sampled	Percent Compliance	Lots Sampled	Percent Compliance	Lots Sampled	Percent Compliance
Net Quantity	272	93.4	220	90.5	101	83.2
Composition, Substitution	3 119	5.2	667	18.7	1 144	25.6
Labelling	10 350	8.8	3 594	22.2	3 745	32.7
Advertising	7	0	3	0	4	0

Since sampling is directed toward suspected problems, the above data is not indicative of marketplace compliance in general.

Imported foods: There were 2304 violations identified after 770 inspections took place of priority foods imported by non-registered food importers. They resulted in trader education and appropriate enforcement action, while 339 of those violations resulted in enforcement action such as product seizure.

Because the CFIA's inspection strategies in 2002–03 targeted imported products with lower compliance rates, and increased the focus on importers responsible for these products, the composition and labelling compliance rates for imported food products have continued to drop and are very low. The variety and volume of foods imported to Canada have also increased. To improve compliance, the CFIA will continue to provide information to importers and encourage them to develop control systems to ensure that foods they import meet Canadian regulations.

Priority Projects

In addition to ongoing product and establishment inspections, the CFIA also establishes and delivers priority projects in areas of high risk. The following are examples of some initiatives undertaken by the CFIA in 2002–03 to protect consumers from unfair market practices:

Ground beef adulteration: Ground beef constitutes approximately 35 percent of all beef sales. Federal regulations dictate that ground beef must be composed exclusively of beef and cannot be adulterated. Ground meats that contain foreign species, cereals or sulphites result in economic loss to consumers and a health hazard to allergy sufferers. A less expensive meat or cereal may be added to a ground meat product to increase profits. Sulphites give ground meats the appearance of being fresh when they are not.

During the past three years, 1167 ground meat samples have been analysed from both independent and chain stores for foreign species adulteration.

	Number Sampled	Number Showing Adulteration	Percent Showing Adulteration
2002–03	430	33	7.7
2001–02	530	24	4.5
2000–01	207	43	20.8

All stores that failed initial testing received a written warning letter. Official samples were taken so prosecutions could be initiated if violations continued. During 2002–03 a greater emphasis was placed on small independent stores in rural areas, as many chain stores instituted new control procedures in 2001–02 to ensure that the ground meats they sell are not adulterated. It is clear from the 33 samples showing adulteration in 2002–03 that ongoing vigilance is required in this area.

During 2002–03, 436 samples of ground meat were analysed for sulphites and cereal. None of the samples showed sulphite adulteration and only one was adulterated with cereal, indicating that this is an area of relatively high compliance.

On March 26, 2003, North Hill Meat & Deli Ltd. and Mr. Louis Blounas were fined $20 000 by a provincial court in Toronto after being found guilty of violating four counts of the *Food and Drugs Act*. CFIA inspectors had found in June 1999 that the fined parties had unlawfully adulterated meat labelled as "lean ground beef" by adding sulphurous acid and/or its salts. This misleads the consumer by giving the product a bright red and fresh appearance. It conceals, but does not prevent, bacterial growth. The undeclared presence of sulphites also poses a serious health hazard to individuals who are allergic to sulphurous acid.

Sports nutrition products include food in the form of powders, bars and beverages that are designed to supplement the diet so as to achieve improved physical performance. This priority project was carried over from 2001–02 when the CFIA determined a high level of non-compliance with respect to these products. During 2002–03, the CFIA sent a letter to more than 4000 retailers, importers, manufacturers and distributors of sports nutrition food products informing them of their responsibilities to comply with Canadian regulations. The letter stated the CFIA's intention to inspect and take enforcement action against dealers of non-compliant products at all levels of trade. The letter was accompanied by labelling and product information and provided industry with guidance on product acceptability. Through product sampling and testing conducted in 2002–03, the CFIA found 72 of 180 samples (40 percent) in compliance for composition, and 85 of 190 samples (45 percent) in compliance for labelling. This was a significant improvement in compliance from 2001–02 when the compliance rates were 6 percent for composition and 4 percent for labelling. Common compositional violations included addition of vitamins, minerals in excess of permitted levels, presence of non-permitted substances and an absence of declared ingredients. Major labelling violations included non-permitted drug and performance claims. As a result of the CFIA's continued focus in this area, some industry associations are now actively promoting compliance

among their members. The CFIA's 2003–04 strategy includes inspections at all trade levels and provision of guidance for the establishment of industry quality control procedures. This project will be expanded in future years to include a broader range of 'active living' products, including weight loss products, nutritional supplements and meal replacements.

Adulteration of olive oil may include the addition of cheaper substitute oils. As it is impossible for consumers to tell which products have been adulterated, CFIA laboratories test samples to detect this illegal practice. Results of this testing over the past five years are shown below. In 2002–03, the CFIA focused its investigation on foods packed in, or said to contain, olive oil. A number of these foods were found to contain olive pomace oil, sunflower oil or canola oil instead of olive oil. As a result, the CFIA initiated enforcement actions such as issuing orders to remove products from sale. The CFIA will continue to analyse olive oil, and foods said to contain olive oil as an ingredient, and prosecute any company found to be in violation of regulatory standards.

Year	Number of Brands Sampled	Number of Brands Showing Adulteration	Percent of Brands Showing Adulteration
2002–03	49	2	4.1
2001–02	44	4	9.1
2000–01	23	0	0
1999–2000	72	4	5.6
1998–99	55	8	14.5

Since sampling is directed toward suspected problems, the above data is not indicative of marketplace compliance in general.

1.6 PROCESSED PRODUCTS

CFIA Role

This program ensures the safety of processed products such as canned and frozen fruit and vegetables, prevents fraud and enforces quality standards. The CFIA ensures that products made in federally inspected establishments for interprovincial trade or for export, as well as those imported into Canada, are safe, wholesome, properly packaged and labelled.

Processed products, as defined under the *Processed Products Regulations* and the *Maple Products Regulations*, occupy a major share of the Canadian food market. Annual per capita consumption of processed fruit and vegetable products is estimated at 54 kg. Canada is the world leader in exports of maple products with sales to more than 30 countries. In 2002–03, 28 685 tonnes of maple were exported to the United States, Europe, and Asia, accounting for more than $144 million in revenues.

Description of the Program

During 2002–03, the Processed Products Program was delivered at a cost of approximately $14.3 million, representing 2.5 percent of Agency expenditures. Seventy full-time employees were dedicated to the delivery of this program.

Under the authority of the *Canada Agricultural Products Act*, the CFIA sets the standards for processed products, federally registered processed product establishments, importers and exporters.

Registration is required for establishments that prepare processed fruit, vegetable and maple products and trade them interprovincially or internationally, or when they apply a Canadian grade mark. There were 572 federally registered establishments for processed products in Canada in 2002–03.

Provincial and territorial inspectors conduct similar activities in non-federally registered establishments, which produce products for local consumption (within provincial borders).

Planned 2002–03 Activities and Performance

The CFIA promotes and verifies the compliance of processed fruit, vegetable and maple product industries though verification and enforcement activities and education. Key performance indicators include industry compliance, enforcement actions, product testing results and product-related incidents and recalls.

Verification of processed products establishments are accomplished through two approaches:

FSEP-recognized Establishments: Verification ensures the FSEP program is applied as described by the manufacturer. The Processed Products Program, prior to granting FSEP recognition, verifies that the FSEP program contains all necessary components and controls to ensure compliance.

In 2002–03, 14 establishments requested FSEP recognition and seven were approved. There are 38 FSEP-recognized establishments in Canada today, or 6.6 percent of all registered establishments, primarily because the FSEP program is still voluntary. The number of FSEP-recognized plants is expected to continue to increase in keeping with global trends.

In 2002–03, 56 regulatory system audits were planned and 24 were completed. There were no suspensions or revocations of certificates, indicating satisfactory compliance rates. The CFIA acknowledges the need to increase regulatory system audits to cover a greater number of FSEP-recognized establishments. This remains a challenging task because of its resource intensiveness, and the need for trained inspectors for the adequate delivery of system audits.

Non-FSEP recognized Establishments: Verification activities for non-FSEP-recognized establishments ensure establishments meet requirements set out in the *Processed Products Regulations* and the *Maple Products Regulations*. These activities may include inspecting plant and product conditions, collecting samples, investigating corrective actions, and performing laboratory analysis. Verification of registered establishments is based upon criteria such as production levels and previous ratings.

Enforcement: Activities are carried out in response to non-compliance and may include product detentions, warning letters, suspensions, cancellations or revocations of registration certificates. In 2002–03, 559 processed products detentions were issued by the Agency. These products were returned to their country of origin, destroyed or brought back into compliance.

Establishment inspections: CFIA inspectors carried out 1002 in-depth and directed inspections at registered establishments in 2002–03. An in-depth inspection is a full inspection, while a directed inspection is partial and reviews deficiencies noted during previous in-depth inspections. In-depth inspections showed a compliance rate of 96.8 percent for processed fruit and vegetables, and 96.2 percent for maple products, in 2002–03. This compliance rate is consistent with previous years. Non-compliance indicates infractions in premises, transport and storage, equipment, personnel, sanitation and pest control, records and manufacturing, which trigger directed inspections to ensure corrective actions have been effective.

Imported product testing: Overall, compliance has remained high compared to previous years. However, some compliance rates (e.g., label verification, standard/composition verification) for certain imported products have decreased with the implementation of the Targeted Imported Processed Products Program, in which suspect products are targeted for increased inspections. Non-compliant products are either returned to the country of origin, detained or brought into compliance by, for example, applying correct labels. The following tables show compliance rates for imported and domestic processed products since 2000.

Inspection Activity	2000–2001	2001–2002	2002–2003
Label Verification			
# Completed	745	895	859
# Satisfactory	457	491	465
% Compliance	61.3%	54.8%	54.1%
Net Quantity Verification			
# Completed	71	115	104
# Satisfactory	60	98	99
% Compliance	84.5%	85.2%	95.2%
Grade Verification			
# Completed	309	441	370
# Satisfactory	275	368	344
% Compliance	89.0%	83.4%	93.0%
Standard/Composition Verification			
# Completed	263	357	410
# Satisfactory	242	290	316
% Compliance	92.0%	81.2%	77.1%
Container Integrity Verification			
# Completed	167	139	149
# Satisfactory	119	122	117
% Compliance	71.3%	87.8%	78.5%
Summary of Imported Products Inspection			
# Completed	1555	1947	1892
# Satisfactory	1153	1369	1341
% Compliance	74.1%	70.3%	70.9%
# Detentions of Imported Products	121	242	200

Inspection Activity	2000–2001	2001–2002	2002–2003
Label Verification			
# Completed	589	541	703
# Satisfactory	421	356	502
% Compliance	71.5%	65.8%	71.4%
Net Quantity Verification			
# Completed	179	128	141
# Satisfactory	160	123	138
% Compliance	93.6%	96.1%	97.9%
Ingredient Verification			
# Completed	244	243	302
# Satisfactory	203	206	256
% Compliance	83.2%	84.7%	85.4%
Grade Verification			
# Completed	315	303	631
# Satisfactory	289	284	602
% Compliance	91.8%	93.8%	95.4%
Standard/Composition Verification			
# Completed	148	137	229
# Satisfactory	135	128	195
% Compliance	91.2%	93.4%	85.1%
Container Integrity Verification			
# Completed	41	42	57
# Satisfactory	41	40	52
% Compliance	100%	95.2%	91.2%
Summary of Domestic Products Inspection			
# Completed	1516	1394	2063
# Satisfactory	1249	1137	1745
% Compliance	82.4%	81.5%	84.6%
# Detentions of Domestic Products	249	157	359

Domestic product inspections for label, net quantity, ingredient and grade verifications have resulted in increased compliance rates compared to last year. There were minor decreases in compliance for standard/composition and container integrity verifications, but compliance rates are still considered satisfactory.

Certification of exported products: At the request of industry, processed products destined for export are certified by the CFIA. The certificates facilitate trade by ascertaining product compliance with the applicable Canadian regulatory requirements. In 2002–03, 300 export certificates were issued compared with 307 certificates in 2001–02.

Product testing is used by the CFIA to monitor processed products for the presence of chemical residues or microbiological and compositional hazards.

The CFIA's **chemical residue monitoring** program for processed products uses a risk-based approach to promote compliance with maximum residue limits (MRLs) for agricultural chemicals such as pesticides, metals and environmental contaminants.

Domestic chemical residue monitoring: In 2002–03, 469 domestic processed fruit and vegetable samples were collected and analysed. In addition, 148 domestic surveillance samples were taken of "suspect" products.

The monitoring program included intensive testing of apple juice and cider for patulin contamination. Patulin is a harmful mycotoxin that may be found in fruit and some vegetables as a result of storage rot. Analysis of the results of chemical residue testing demonstrated that, last year, the highest rates of violation were for patulin in apple juice (22.0 percent) and apple cider (15.1 percent). As a result of these findings, the CFIA has increased its surveillance inspections and will be collecting additional samples in 2003–04.

The monitoring program also included a survey of infant and baby foods for pesticide residues. The results were very encouraging, as all of the 309 samples tested were found to be in compliance.

Imported chemical residue monitoring: In 2002–03, 707 imported processed products samples were collected and analysed. In addition, 19 imported surveillance samples were taken from "suspect" shipments. The chemical residue test results revealed no violations in infant and baby foods, apple juice, apricot nectar, or in canned apricot, peaches or plums.

Microbiological monitoring is used by the CFIA to address areas of high risk. For example, sampling for *Listeria monocytogenes* was carried out last year on imported and domestic ready-to-eat food products such as frozen peas, corn, spinach and berries. In 2002–03, the CFIA collected 314 samples out of a total of 463 planned (67.8 percent) for microbiological analysis. The overall compliance rate for products tested was very high (94.9 percent).

Compositional analysis included testing for sulphites, vitamin C, calcium and artificial sweeteners. In 2002–03, the Agency collected 388 samples for compositional analysis and 34 (8.75 percent) were determined to be unsatisfactory, indicating that this is an area that requires continued Agency focus.

Incidents/recalls: Of 381 recalls in 2002–03, 61 (16 percent) were for processed products, 32 (53 percent) were for processed fruits, 15 (25 percent) were for processed vegetables and 14 (23 percent) were for maple products. Imported products accounted for 79 percent of all processed products recalled and 29.5 percent of recalled processed fruit and vegetable and maple products were from non-registered establishments. Imported products not complying with regulations were, in most cases, sent back to their country of origin. Domestic products were disposed of or brought into compliance.

Education/awareness activities are carried out to enhance industry understanding of current regulations and standards. In 2002–03, the Processed Products Program conducted a series of presentations to help industry better understand and adjust to changes to the *Processed Product Inspection Manual* and *Regulations*.

1.7 EGG

CFIA Role

Canadians consumed approximately 15.4 dozen eggs per capita, as shell eggs or ingredients in food products, in 2002–03.

The CFIA's Egg Program promotes public health by verifying that shell eggs and processed egg products from federally registered establishments, and imported eggs and egg products, are wholesome and safe for consumption. The CFIA's regulatory activities help to maintain consumer and market confidence that eggs are graded according to established standards and are packaged and labelled to correctly inform consumers.

Description of the Program

The CFIA is responsible for verifying that the egg industry operates within regulatory requirements. Under the mandate of the *Canada Agricultural Products Act*, the CFIA enforces the *Egg Regulations* and the *Processed Egg Regulations*. The CFIA also sets the policies, product and process standards for eggs and egg products, and for federally registered egg grading stations and egg processing plants. Regulations cover all aspects of grading, processing and packaging of eggs and egg products.

During 2002–03, the Egg Program was delivered at a cost of approximately $10 million, representing 1.8 percent of Agency spending. A total of 59 staff were dedicated to delivery of the Egg Program across Canada.

The CFIA works with the Canadian Egg Marketing Agency (CEMA) and provincial partners on food safety. CEMA and provincial marketing boards test for the presence of *Salmonella enteritidis* in layer barns, and the CFIA monitors federally registered grading stations. These programs help to identify and control potential hazards. Eggs are a supply-managed commodity, and the Department of Foreign Affairs and International Trade is responsible for issuing import permits for eggs and egg products. The CFIA monitors imports to ensure shipments have valid permits.

Planned 2002–03 Activities and Performance

In delivering the Egg Program, the CFIA inspects both establishments and products. Federal registration is required for all establishments that process eggs, apply a Canada grade name, or engage in interprovincial or international trade of shell or processed eggs. The CFIA inspects Canada's 342 federally registered egg grading facilities and 19 processed egg facilities. Sanitation, operation, maintenance and employee food-handling practices are monitored. Last year, 1400 establishment inspections, or 75 percent of those planned for the year, were carried out at shell egg grading stations. For shell egg establishments, inspection frequency is based on compliance rates from the previous five inspections and on the volume of eggs graded. Larger volume establishments undergo more frequent inspections. Establishments that do not maintain an acceptable rating are required to implement an action plan to correct problems. The CFIA may suspend or de-register the establishment.

CFIA inspectors conduct ongoing monitoring of plant sanitation and process controls in the 19 processed egg establishments and complete weekly written reports detailing issues that establishment operators must correct to maintain compliance.

Registered establishments are subject to environmental testing to monitor for the presence of *Salmonella* and other potentially pathogenic microorganisms. In shell egg grading stations, ungraded and graded product areas are swabbed to monitor for *Salmonella*. Last year, 517 environmental samples were taken in shell egg grading stations, representing 62 percent of the planned sampling for the year. Five percent of tested samples were found to be positive for *Salmonella*. In all cases, when a positive test is received, the plant must be cleaned thoroughly and the plant sanitation program reviewed. A follow-up sampling is conducted to verify that corrective actions were effective.

Sampling of egg wash water is also carried out in shell egg grading stations. Wash water is tested for pH, temperature and aerobic colony counts. These factors, when properly maintained, reduce the survival chances of *Salmonella*. Last year 293 wash water samples were analysed, representing 78 percent of the samples planned for the year. The compliance rate was 90 percent. When wash water samples exceed established standards, the plant must review its wash water monitoring program and take corrective steps. A follow-up sampling is taken to verify the corrective action was effective.

Sampling for *Salmonella* and *Listeria monocytogenes* in processed egg establishments verifies the effectiveness of sanitation procedures, preventing these bacterial threats to human health. Last year, 56 environmental samples, or 82 percent of those planned for the year, were taken. The compliance rate was 91 percent. When a positive test is received, the plant must act immediately by cleaning the area thoroughly and reviewing its plant sanitation program. A follow-up sampling verifies the corrective action was effective.

Product inspection focuses on imported and domestic shell eggs and processed eggs. The CFIA monitors **shell eggs** for the following: grade compliance, nutritional composition, microbiological contamination and chemical residues. In 2002–03, 1223 domestic shell egg product inspections were carried out, representing 67 percent of the target for the year.

Grade compliance monitoring includes inspection for quality and safety factors such as weight, freshness, cleanliness and shell soundness. In 2002–03, 2869 lots of shell eggs were monitored for grade compliance. The rate of compliance was high at 97 percent, compared with 96 percent in 2001–02. The main reasons for product rejection were health and safety (dirty or cracked shells) and fraud (underweight product). Non-compliant product was re-graded, sent for processing and pasteurization, or discarded.

Nutritional composition analysis includes testing for nutritional claims such as cholesterol, omega-3 fatty acids and other fats to verify that claims on egg carton labels are accurate. Laboratory testing revealed that 52 percent of samples tested were in violation. While this is not a food safety issue, it does denote a misrepresentation to consumers of the product's nutritional composition. Since this is an area of concern, the CFIA will focus on nutritional claims made by the egg industry. Non-compliant test results lead to follow-up investigations, which may require the removal of claims from labels.

Over the next few years, nutrition facts tables will appear on egg cartons and processed egg packages, as a result of new Health Canada regulations. Mandatory declaration of nutrition facts will allow consumers to compare the nutrient content of specialty eggs (e.g., omega-3 and vitamin-enhanced eggs) and egg products.

Foreign countries exporting to Canada must first have a national inspection system and standards and processing controls equivalent to Canadian standards. Imported products are certified by the appropriate authorities of the foreign country and monitored by the CFIA for compliance upon arrival in Canada.

In 2002–03, there were 8.3 million dozen shell eggs imported for the table market, with a grade compliance rate of 94.8 percent, down from 97 percent in 2001–02. Another 11.1 million dozen shell eggs were imported for the processing industry.

In 2002–03, 137 imported shell egg samples were tested for the presence of *Salmonella enteritidis* in the internal contents of the eggs. No violations were found.

Processed egg products are sampled for microbiological contamination, such as *Salmonella* and *Listeria monocytogenes*, and for composition to verify that regulatory standards are met.

A total of 105 million kg of processed egg products (liquid, frozen, dried or cooked egg products) were produced in Canada last year. Samples representing 6.4 million kg, or 6 percent of product, were monitored for microbiological and compositional compliance. The rate of compliance was 94.5 percent. Product found to be in violation was assessed and then reprocessed, designated as inedible product, or discarded as appropriate.

There were 9.2 million kg of processed egg imported in 2002–03, of which 91.6 percent was used at Canadian egg processing facilities. Sixty loads of liquid, frozen or dried pasteurized product were monitored for microbiological and compositional compliance, and 59 loads were in compliance.

CFIA inspectors certified 12.4 million kg of processed egg for export to 24 countries. Exported product is certified to meet Canadian safety and quality standards and the requirements of importing countries. Any non-compliant product returned to Canada would be assessed to determine the reason for the rejection and the appropriate corrective action required. In 2002–03, no exported product was returned for food safety concerns.

Chemical residue analysis: The CFIA tests both domestic and imported eggs and egg products for the presence of chemical residues, such as veterinary drugs, antibiotics, pesticides and environmental contaminants, that may exceed Health Canada limits and pose a human health risk. Last year, 2614 lots (1459 domestic and 1155 imported) were tested with a compliance rate of 99.9 percent. There was only one domestic shell egg sample found to be in violation because it contained clopidol, a veterinary drug residue that controls coccidiosis in animals.

Incidents/recalls: CFIA inspectors responded to 101 complaints last year concerning imported and domestic shell eggs and egg products. The complaints related to grade compliance, illegal marketing of ungraded eggs and the use of false claims. Of 381 food recalls issued by the CFIA last year, only one involved egg product produced in a federally registered plant. The product was recalled due to a quality concern.

1.8 DAIRY

CFIA Role

Canadians on average consume 87 litres of milk, 14 litres of yogurt and ice cream, and 18 kg of butter, cheese and other dairy products per year.[19] Of 459 dairy establishments in Canada, approximately 291 or two-thirds are federally registered and fall under the purview of the CFIA.

Description of the Program

During 2002–03, the Dairy Program was delivered at a cost of approximately $8.6 million, or 1.5 percent of total Agency spending. A total of 61 staff were dedicated to the delivery of this program.

Under the authority of the *Canada Agricultural Products Act*, the CFIA enforces the *Dairy Product Regulations*. They set out requirements for registration, operation and maintenance of establishments, grading, inspection, packing and labelling of dairy products, and interprovincial and international trade. The CFIA is responsible for verifying that the dairy industry operates within regulatory requirements.

All establishments processing dairy products for export or interprovincial trade must be federally registered. In 2002–03, there were 291 federally registered dairy plants in Canada.

Health Canada develops health and safety standards for dairy products, which are enforced by the CFIA. The Canadian Dairy Commission develops supply management policies and programs to meet the needs of industry. Departments of agriculture and/or health in all provinces manage and control dairy quality programs and set and apply sanitary standards for milk production and dairy processing. There are about 168[20] provincially inspected dairy establishments that produce and sell their products within province. Provincial marketing boards and agencies govern the production and marketing of milk within their jurisdictions.

Planned 2002–03 Activities and Performance

The CFIA uses a series of approaches to encourage and assess the dairy industry's compliance, including establishment and product inspection, enforcement activities and education.

Establishment inspections: The CFIA inspectors carry out establishment inspections to ensure that dairy products are produced under sanitary conditions.

Establishments are subject to three types of inspections. In-depth inspection is an annual evaluation of the establishment's control programs, equipment and environmental conditions. Good Manufacturing Practices (GMP) inspections take place about six times per year and focus on activities that have the most impact on public health, such as pasteurization. They also verify that previously identified infractions have been corrected. Establishments found to have critical health and safety deficiencies are ordered to correct them immediately or the implicated product is detained or recalled. The CFIA completed 1034 or 87 percent of 1195 planned GMP inspections in 2002–03, compared with 1018 completed in 2001–02.

Enforcement activities: The Agency uses recalls, warning letters, product detentions, suspensions of registrations or deregistration to deal with non-compliance. In 2002–03 there were 39 product detentions issued for domestic dairy products and 64 detentions issued for imported dairy products. Detained products must be brought into compliance or destroyed. Imported products are returned to the country of origin. Common reasons for detention include inaccurate labelling or microbial problems.

The final type of inspection is the audit, performed in FSEP-recognized establishments. Audits verify that an establishment applies its specific HACCP plans. The CFIA has granted FSEP recognition to 47 registered dairy establishments, including 10 that gained recognition in 2002–03. In total, 87 establishments

[19] *Canadian Dairy Industry Profile: 2002, Agriculture and Agri-Food Canada. Consumption figures shown are for the 2001-02 fiscal year.*

[20] *The number of establishments may vary as establishments close and new businesses open.*

have requested recognition and 82 are in the process of being recognized. Adoption of HACCP plans is voluntary.

The Agency conducted 197 in-depth inspections of the 230 planned, representing 85.7 percent of those planned for the year. Of these verifications, 93.9 percent (185) were in compliance with regulations. This rate is similar to the compliance rate for 2001–02, when the compliance rate was 93 percent and 196 in-depth inspections were completed.

Product inspections: Product inspections verify net quantity, label, ingredient and grade verifications, and container integrity. Sampling plans are established yearly to monitor compliance to safety and quality standards and to detect unfair marketing practices such as adulteration and incorrect label declarations. Laboratory testing is performed by the CFIA in addition to tests by the registered establishment or importer. Last year, dairy products assessed by the CFIA demonstrated high rates of compliance.

Activity	Description/Purpose	Planned Activities	Results
Chemical Residue Sampling	Butter, cheese, powders and milk are analysed to monitor compliance to maximum residue levels for chemicals and pesticides.	515 domestic and 164 import submissions sent for laboratory testing. A total of 3886 tests were performed.	Zero to 3.97% of tested product exceeded maximum residue limits. (See additional information below *)
Microbiological Sampling	Dairy products are analysed to monitor compliance to microbiological requirements.	As per sampling plan	National summary data not available
Composition Sampling	Dairy products are analysed to monitor compliance to quality and nutrition standards and to detect unfair marketing practices.	As per sampling plan	National summary data not available
Environmental Sampling	The dairy establishment is assessed for pathogens to determine if sanitation programs and practices are effective	Surveillance basis (at the discretion of the inspector)	National summary data not available
Label Verification	Labels are assessed for accuracy and compliance to mandatory label requirements and composition standards.	Of 799 domestic label verifications, 188 were not in compliance; of 141 import verifications, 47 were not in compliance.	**Domestic** 76.5% satisfactory **Import** 66.6% satisfactory
Ingredient Verification (Domestic Products)	Verification of formulation of dairy products to assess completeness/ accuracy of ingredients listed on labels.	Of 470 domestic label verifications, 74 were not in compliance.	84.3% satisfactory

Activity	Description/Purpose	Planned Activities	Results
Net Quantity Verification	Monitor accuracy of net quantity declarations on dairy product packages.	Of 417 domestic net quantity verifications, 21 were not in compliance. Of 16 import net quantity verifications, 3 were not in compliance	**Domestic** 95% satisfactory **Import** 81.2% satisfactory
Approved Material Verification (Domestic Products)	To verify non-food chemicals, packaging materials and construction materials are acceptable and used for permitted purposes.	Of 160 material verifications, 24 were not in compliance	85% satisfactory
Can Integrity Inspection (Domestic Products)	Physical examination of containers of canned dairy products for defects.	Of 2 can integrity inspections, 0 were not in compliance	100%
Grade Verification (Domestic Products)	To verify cheddar cheese, butter and powders marked with Canada grade marks meet grades stated on package	Of 87 grade verification inspections, 5 were not in compliance	94.3% satisfactory
Export Verification (Domestic Products)	To review and verify accuracy of export documentation	Of 193 export verifications, 16 were not in compliance	91.7% satisfactory

* The CFIA tests for the presence of chemical residues such as antibiotics, veterinary drugs, pesticides or environmental contaminants, which may pose a human health risk, in domestic and imported dairy products. For 2002–03, national summary data concerning the results of chemical residue monitoring showed that all test results in raw milk and cheese were negative for residues of antibiotics, chloramphenicol, endectocides (anti-parasite drugs), flunixin, sulphonamides, pesticides, and phenylbutazone (veterinary drug for pain and inflammation). Mycotoxin (a toxin produced by mould) residue tests in dairy products revealed a high compliance (99.6%).

Incidents and recalls: Of 381 food recalls in 2002–03, 16 were for dairy products. Nine were from federally registered establishments, five were for imported dairy products and two were from non-federally registered dairy establishments. The main cause was pathogenic bacteria. When recalls are issued, the CFIA ensures the product is removed from distribution and inspectors check store shelves as part of effectiveness procedures. This is followed by an investigation into causes of the recall to make sure corrective actions are taken so the incident is not repeated.

Education/awareness: Activities take place on an as- and when-required basis to increase industry's understanding of regulations and standards. The dairy program undertakes educational activities in the Dairy Technical Association, a national industry group.

1.9 HONEY

CFIA Role

Canadian honey consumption averages about one kg per person per year. During 2002 about 10 000 Canadian beekeepers produced 33.3 million kg of honey. Up to half of the total was exported, primarily to the United States. About 150 Canadian firms imported approximately 8.1 million kg of honey, mainly from Argentina, China and the United States.

The CFIA enforces regulations so that domestically produced and imported honey meets federal standards. The Agency's activities promote public health by verifying that honey is safe and suitable for consumption. The CFIA's regulatory activities help to maintain consumer and market confidence in honey.

Description of the Program

During 2002–03, the Honey Program was delivered at a cost of approximately $2 million, representing approximately 0.4 percent of total Agency spending. Ten staff were dedicated to the delivery of this program.

Under the mandate of the *Canada Agricultural Products Act*, the CFIA enforces the *Honey Regulations*, which set out requirements for the registration, operation and maintenance of honey establishments, in addition to the grading, inspection, packing and labelling of honey and its interprovincial and international trade. The CFIA verifies that the Canadian honey industry operates within regulatory requirements to ensure any honey imported or leaving federally registered establishments is safe, wholesome and appropriately labelled.

All honey establishments that apply a Canada grade to their product or produce, or pack or pasteurize honey for export or interprovincial trade must be federally registered. As a condition of this registration, the CFIA inspects all establishments once a year.

In most provinces the beekeeping industry is served by provincial apiculturists who are responsible for the registration of beekeepers, bee health, management practices and other issues affecting beekeepers. The CFIA enforces honey health and safety standards set by Health Canada.

Planned 2002–03 Activities and Performance

The CFIA uses several approaches to encourage and assess the honey industry's compliance, including verification and enforcement activities and education. Performance indicators for the Honey Program are industry compliance, enforcement actions, results of product testing and honey-related incidents and recalls.

Establishment inspections, audits and compliance verifications: CFIA inspectors verify that federally registered honey establishments meet regulatory requirements. In 2002–03, there were 176 beekeepers registered as honey producer-graders in Canada. Additionally, 31 establishments packed honey and 9 honey pasteurizing facilities maintained federal registrations. Establishments are subject to inspections or audits.

In-depth inspections are annual evaluations of establishment control programs, equipment and environmental conditions. The Agency conducted 201 in-depth establishment inspections; 99 percent were in compliance with regulations, a rate identical to last year's. When an establishment is out of compliance, the CFIA takes action such as directed inspections to verify that deficiencies have been corrected. There were 59 directed and follow-up inspections in 2002–03.

FSEP is a voluntary, HACCP-based program for the honey industry. Audits may be performed by the CFIA in FSEP-recognized establishments. One FSEP audit took place in 2002–03. There are two FSEP-recognized honey establishments in Canada.

Product testing includes chemical residue, adulteration, compositional and microbiological testing. Honey manufactured in registered establishments and imported honey is subject to inspection. Verification of grade, labels, net quantity and ingredients ensures that consumers are not being misled.

Chemical residue monitoring tests for chemicals such as veterinary drugs and or environmental contaminanats. In 2002–03, 257 samples were analysed. The following compliance rates were found: 77 percent compliance for tetracyclines, 96 percent for sultonamides, 99 percent for benzaldehyde and 99 percent compliance for phenols. Of 957 submissions of imported honey analysed, there was 88 percent compliance for tetracyclines, 77 percent for sulfonamides and 97 percent compliance for phenols. Extensive testing carried out on honey from China determined that honey of Chinese origin was contaminated with the banned drug, chloramphenicol. Testing in previous years on honey from China revealed that sulfa drugs were also a problem. As a result, the CFIA placed Chinese honey under a strict hold and test procedure for most of 2002.

Last year, the CFIA worked closely with the Canadian honey industry and Health Canada to set appropriate Maximum Residue Limits (MRLs) for drugs approved for use in the Canadian beekeeping industry.

Adulteration sampling determines if cane sugar or corn syrup are blended into honey. These sugars are cheaper than honey and make adulteration a lucrative but illegal practice. Product testing was carried out on 31 domestic samples and 91 imported samples. The compliance rate on domestically produced honey was 94 percent, compared with 92 percent in 2001–02. Honey adulterated with other sugars was seized by CFIA inspectors and removed from sale.

In 2002–03, the compliance rate for imported honey was 95 percent, compared with 80 percent in 2001–02 because the CFIA's sampling of imports has discouraged foreign countries from exporting adulterated product to Canada.

Compositional sampling monitors for factors such as moisture, colour, sucrose, acidity and solids, to ensure that pure honey is being marketed. The compliance rate for domestic honey was 100 percent, and 67 percent for imported honey.

Microbiological sampling: There were 35 samples of domestic honey and 10 samples of imported honey analysed for the presence of yeasts and moulds. There was 97 percent compliance on domestic honey and 90 percent on imports.

The following table outlines additional tests performed on honey to verify grade standards, label accuracy, net quantity claims and export certification.

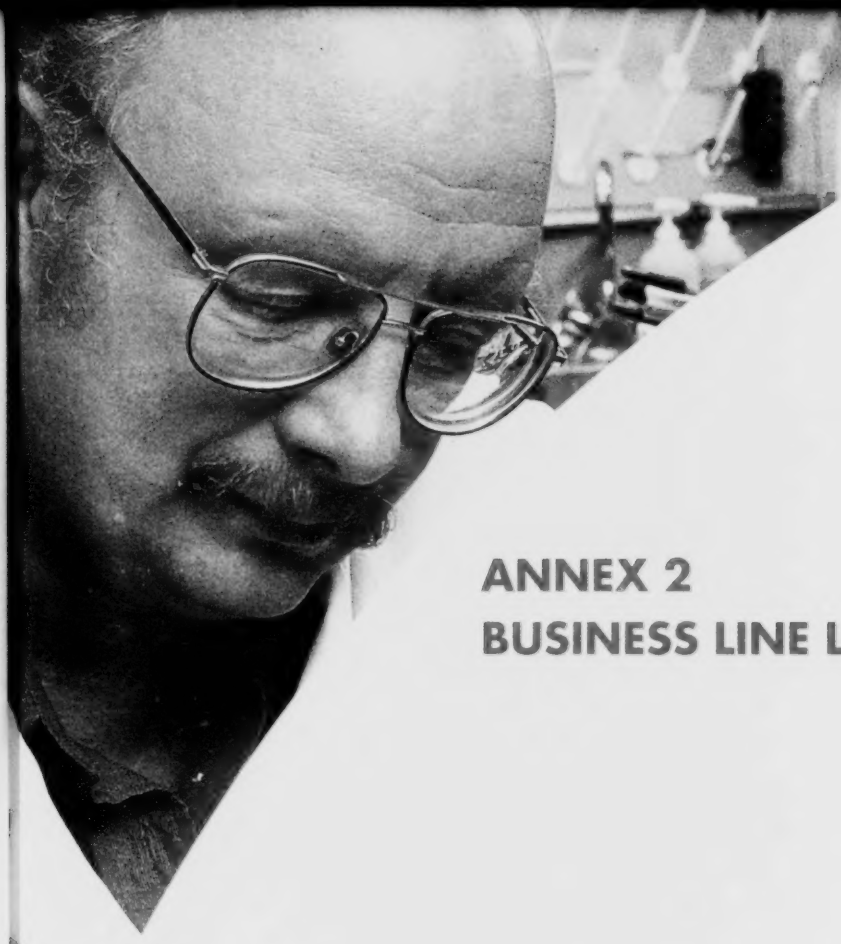
Activity	Description/Purpose	Results
Grade Verification	Imported honey and honey produced in registered establishments must meet grade standards (Canada 1,2 or 3).	**Domestic**—97% compliance **Import**—100% compliance
Label Verification	Honey or honey product labels are assessed for accuracy and compliance to requirements.	**Domestic**—96% compliance **Import**—100% compliance
Net Quantity Verification	Honey is monitored to verify the accuracy of net quantity claims on containers.	**Domestic**—99% compliance **Import**—100% compliance
Ingredient Verification	On-site verification of the formulation of a honey product assesses the accuracy of listed ingredients.	**Domestic**—100% compliance
Export Certification	Certification of honey to meet foreign country requirements.	3 shipments of honey certified for export

Enforcement activities: The CFIA's graduated response to non-compliance incidents may include warning letters, suspensions of registration, deregistration, detention of product and product recalls.

In 2002–03, 40 warning letters were sent to registered establishments found with honey in violation of the *Food and Drugs Act*. This was primarily due to a lack of established MRLs for antibiotics traditionally used by beekeepers to control diseases in the hive. Laboratory methodologies used at CFIA's residue labs are more sensitive than in past years, resulting in an increase in product violations. With no established MRL, a positive result, regardless of the level, is considered to be a violation that requires enforcement action. There were 19 detentions of domestic honey and 46 detentions of honey imported into Canada. Honey of Chinese origin made up the majority of import detentions.

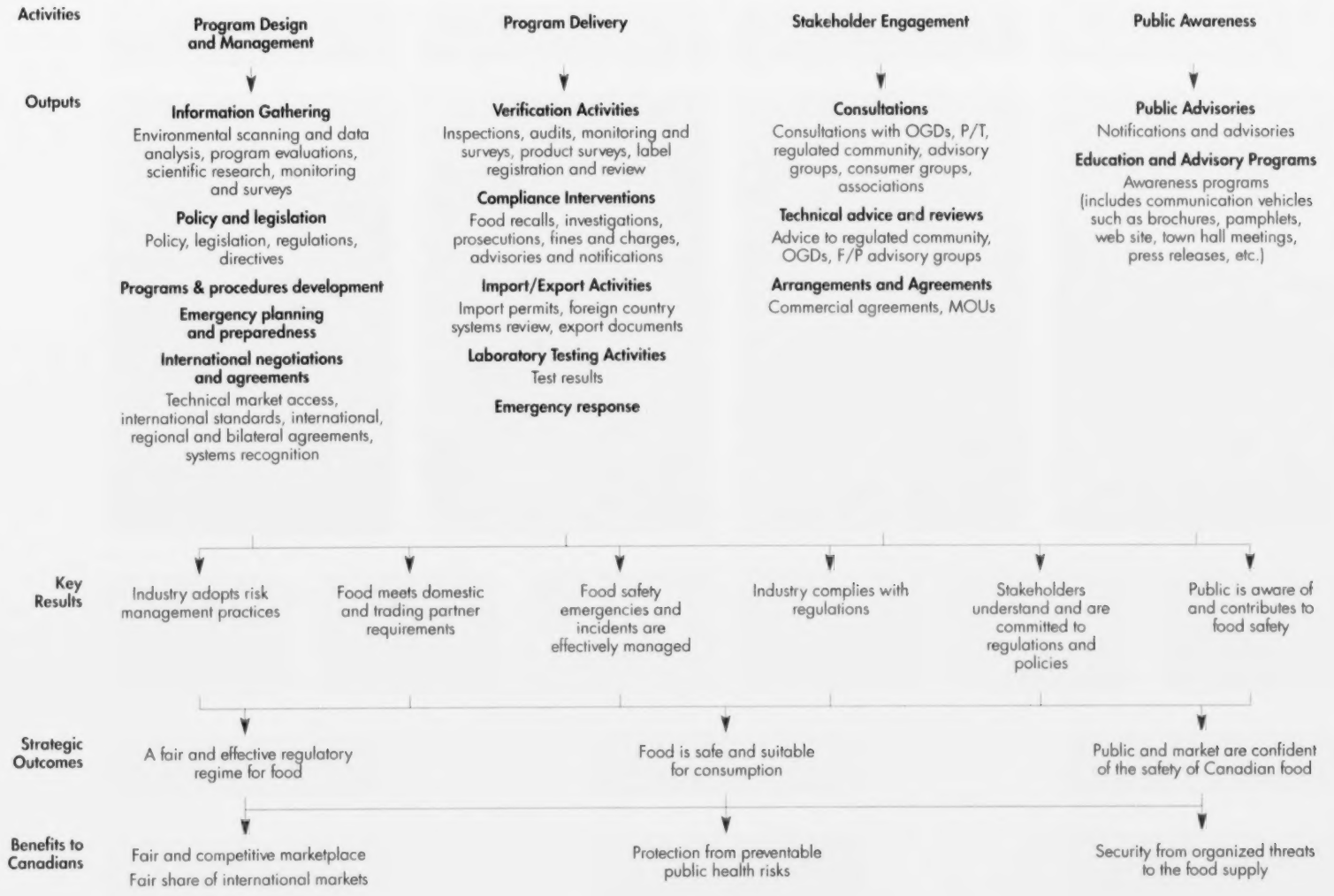
Incidents/recalls: In 2002–03, of 27 food recalls for honey, 21 were for imports, 5 were for honey from unregistered establishments and 1 was for honey from a federally registered establishment. There were 5 honey recalls in 2001–02, 4 for imported honey and 1 for honey produced in a registered establishment. The main reason for the increase in the number of recalls in 2002–03 was findings of chloramphenicol in Chinese honey. As a result, a strict honey import policy was implemented in 2002, and 100 percent of honey from China was tested.

Education/awareness activities are carried out collaboratively with provincial beekeeping associations and the Canadian Honey Council, to increase the industry's understanding of regulations and standards. The *Honey Establishment Inspection Manual* and the *Honey Product Inspection Manual* are being updated. The latter is scheduled for release at the end of 2003. To improve communication with industry stakeholders, a Honey Program information mailing list is being developed.

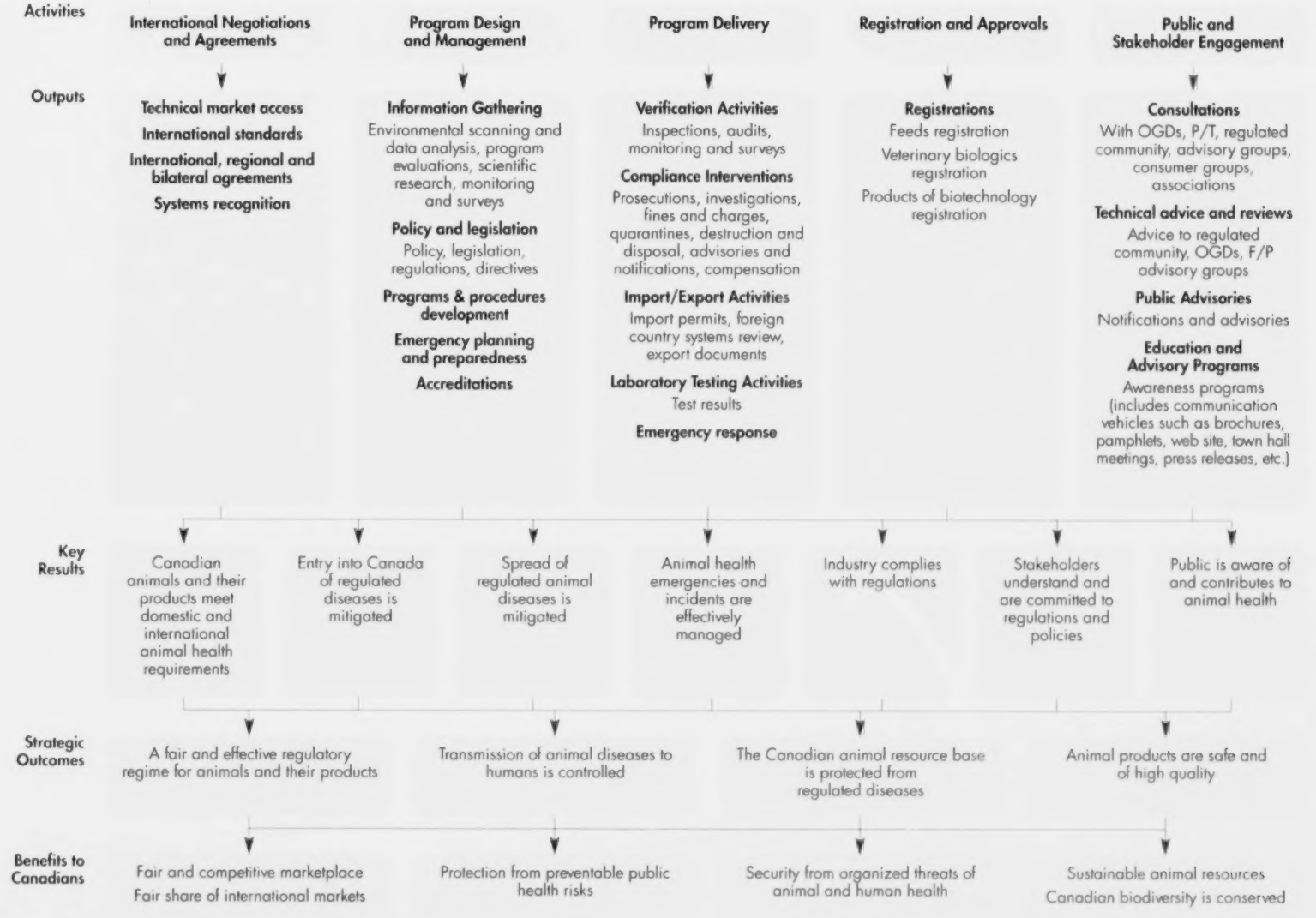


ANNEX 2
BUSINESS LINE LOGIC MODELS

FOOD SAFETY – LOGIC MODEL

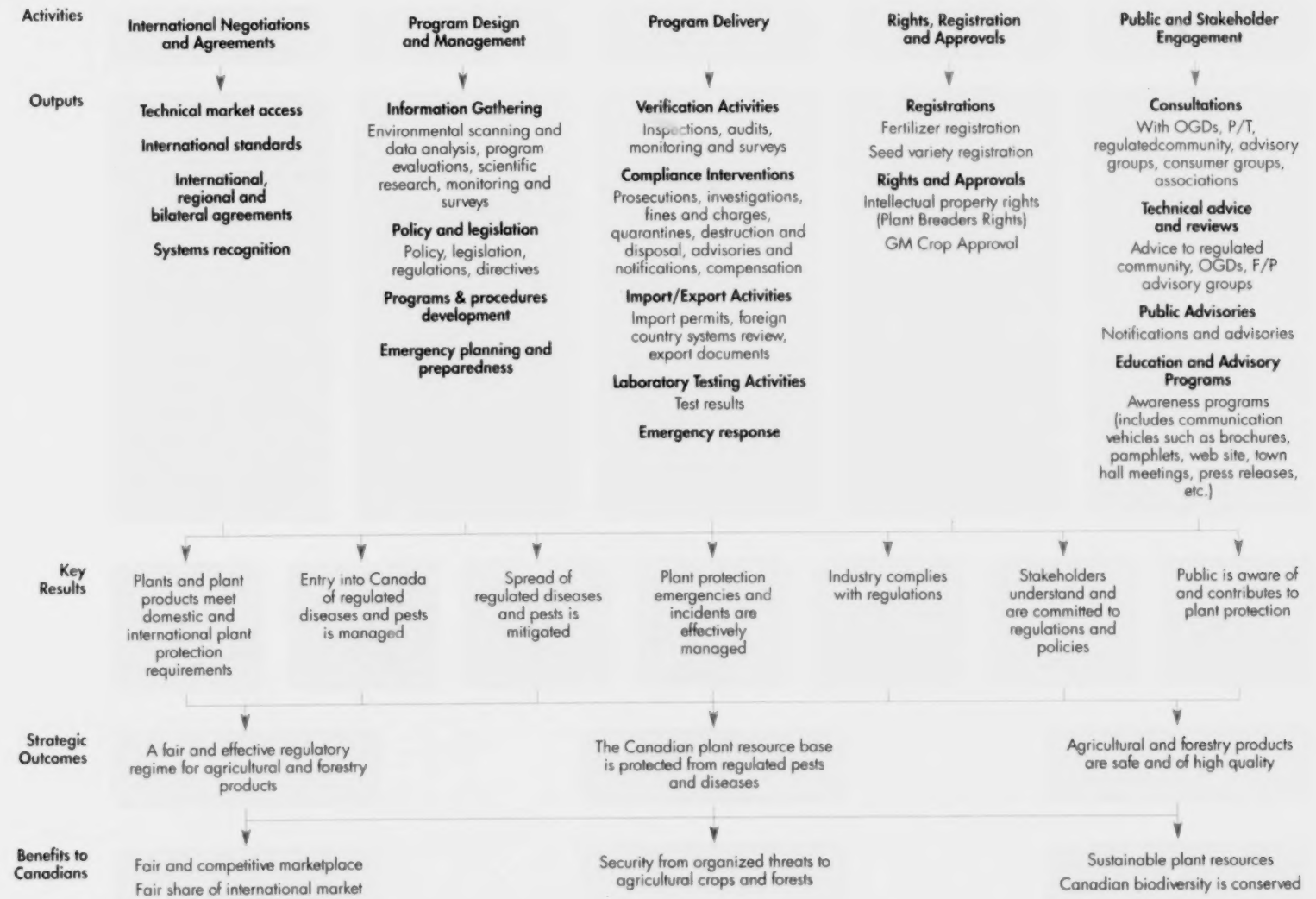


ANIMAL HEALTH – LOGIC MODEL



Version 2.0 March 4, 2003

PLANT PROTECTION – LOGIC MODEL



Version 2.0 March 4, 2003

Agence canadienne d'inspection des aliments

Canadian Food Inspection Agency

RAPPORT ANNUEL 2002-2003

Canada

PERSONNES-RESSOURCES POUR RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES ET SITE WEB DE L'ACIA

Pour obtenir des exemplaires supplémentaires de la présente publication, vous pouvez communiquer avec le Bureau de l'Agence canadienne d'inspection des aliments de votre région. Vous pouvez également consulter la version électronique du présent document sur le site Web de l'ACIA à l'adresse suivante : **www.inspection.gc.ca**.

Atlantique

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
1081, rue Main, 5e étage
Boite postale 6088
Moncton (N.-B.) E1C 8R2
Téléphone : (506) 851-3331
Télécopieur : (506) 851-2911

Québec

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
2001, rue University, pièce 746C
Montréal (Québec) H3A 3N2
Téléphone : (514) 283-8888
Télécopieur : (514) 496-4699

Ontario

Communications générales
Agence canadienne d'inspection des aliments
59, promenade Camelot
Ottawa (Ont.) K1A 0Y9
Téléphone : (613) 225-2342
Télécopieur : (613) 228-6123

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
174, chemin Stone Ouest
Guelph (Ont.) N1G 4S9
Téléphone : (519) 837-9400
Télécopieur : (519) 837-9783

Ouest

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
269, rue Main, pièce 613
Winnipeg (Man.) R3C 1B2
Téléphone : (204) 983-2200
Télécopieur : (204) 984-6008

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
220-4th Ave. S.E., pièce 613
Calgary (Alb.) T2G 4X3
Téléphone : (403) 292-4301
Télécopieur : (403) 292-5707

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
4321, promenade Still Creek
Burnaby (C.-B.) V5C 6S7
Téléphone : (604) 666-6513
Télécopieur : (604) 666-1261

© Sa Majesté du chef du Canada (Agence canadienne d'inspection des aliments) 2003
N° de catalogue A1-17/2003
ISBN 0-662-67816-8
P0332-03

IMPRIMÉ AU CANADA
PRINTED IN CANADA

RAPPORT ANNUEL 2002-2003

TABLE DES MATIÈRES

1.0 Messages iii

Lettre au Ministre iv
Message du président v
Déclaration des gestionnaires sur la responsabilité vi

2.0 Introduction 1

2.1 Vue d'ensemble de l'Agence 1
2.2 Appuyer les priorités gouvernementales 5
2.3 Problèmes et risques clés de l'ACIA 5

3.0 Rendement 8

3.1 Notre façon de planifier et d'établir les rapports 8
3.1.1 Dépenses par secteur d'activités 11
3.1.2 Promotion de la conformité 11
3.2 Salubrité des aliments 13
3.3 Santé des animaux 26
3.4 Protection des végétaux 39
3.5 Stratégies horizontales 51
3.6 Gestion des ressources humaines 56
3.7 Initiatives de gestion moderne 66

4.0 Nos cinq premières années en tant qu'Agence – Un retour sur le passé, la planification de l'avenir 68

5.0 Responsabilité de la direction à l'égard des rapports sur le rendement et évaluation de la vérificatrice générale 70

6.0 Rendement financier 77

Annexe 1 Rendement par programme – Salubrité des aliments 92

Annexe 2 Modèles logiques des secteurs d'activités 135

1.0 MESSAGES

Agence canadienne d'inspection des aliments

Président

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

Canadian Food Inspection Agency

President

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Le 5 décembre 2003

L'honorable Lyle Vanclief, C.P., député
Ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire
Édifice de la Confédération, pièce 207
Chambre des communes
Ottawa (Ontario) K1A 0A6

Monsieur le Ministre,

Conformément aux exigences énoncées à l'article 23 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, j'ai le plaisir de vous présenter, ainsi qu'au Parlement, le rapport annuel de l'ACIA pour l'exercice 2002-2003.

Le rapport décrit les activités du personnel de l'Agence et les résultats qu'il a atteints grâce à ses efforts visant à protéger la sécurité du système d'approvisionnement alimentaire du Canada et ses ressources animales et végétales afin d'assurer la salubrité et la qualité des aliments. L'information sur le rendement est présentée en fonction des secteurs d'activités de l'Agence, dans le contexte de notre cadre de gestion du rendement. Le rapport comprend également les états financiers vérifiés en date du 31 mars 2003 et l'évaluation de la vérificatrice générale de l'information sur le rendement de l'Agence.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de mes sentiments les plus distingués.

Richard B. Fadden

Canada

MESSAGE DU PRÉSIDENT

J'ai le plaisir de présenter le sixième rapport annuel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) visant la période du 1er avril 2002 au 31 mars 2003. Au cours de la dernière année, l'ACIA a réussi à faire face à l'augmentation des demandes de service et à régler diverses situations difficiles, tout en respectant son mandat d'assurer la salubrité de l'approvisionnement alimentaire du Canada et de protéger les ressources végétales et animales dont dépendent la salubrité et la qualité des aliments.

La salubrité des aliments demeure la grande priorité de l'Agence. L'année dernière, on a retiré du marché une variété de produits dans le but de protéger les consommateurs contre des risques potentiels pour la santé. L'Agence a aussi cherché à prévenir l'apparition de maladies d'origine alimentaire à l'aide de son programme d'information sur les rappels d'aliments et les alertes à l'allergie, qui vise à enseigner aux enfants les principes de salubrité des aliments. Par le truchement du Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme, l'Agence collabore avec le gouvernement et ses partenaires de l'industrie dans le but de renforcer le système de salubrité des aliments tout au long de la filière alimentaire.

L'année qui s'achève a aussi été très chargée dans le domaine de la santé des animaux; des efforts ont été déployés de façon continue dans le but de contrôler et d'isoler les maladies animales, notamment la tuberculose bovine et l'encéphalopathie des cervidés. Même s'il s'agit d'un événement qui s'est produit après l'exercice 2002-2003, il serait difficile de ne pas mentionner la découverte d'un cas d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) au Canada en mai 2003. L'ACIA a mené une enquête scientifique approfondie, et ses efforts ont été loués par la communauté internationale.

L'Agence a éliminé de nouveaux ravageurs menaçant les ressources végétales du Canada, notamment l'agrile du frêne, un insecte tueur de frêne que l'on trouve dans la région qui s'étend du sud-est du Michigan jusqu'à Windsor (Ontario), et la cécidomyie du chou-fleur, un petit insecte qui menace les cultures du chou.

L'ACIA n'aurait pu atteindre ces résultats sans l'aide de son personnel hautement qualifié, compétent et professionnel. L'Agence continue de déployer des efforts dans le but d'attirer des employés compétents et de retenir leurs services, et de créer un milieu de travail axé sur la collaboration.

Au cours de l'année, l'ACIA a aussi pris le temps de préparer l'avenir en rédigeant son plan d'entreprise pour 2003-2008, qui a été déposé devant le Parlement par notre Ministre le 18 juin 2003. Le plan, le deuxième de l'histoire de l'Agence, décrit les cinq objectifs stratégiques sur lesquels l'ACIA concentrera ses efforts au cours des cinq prochaines années. Ces objectifs sont les suivants :

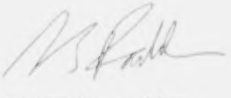
- protéger les Canadiennes et les Canadiens des risques évitables pour la santé;
- fournir des services de réglementation équitables et efficaces;
- protéger les ressources végétales et animales;
- assurer l'innocuité des réserves alimentaires canadiennes;
- veiller à la saine gestion de l'Agence.

Chacun de ces objectifs appuie des priorités établies pour le gouvernement du Canada, offrant des avantages importants à tous les Canadiens.

Dans l'exposé budgétaire 2003, on a fait mention de l'ACIA, dont le budget annuel a été augmenté de 50 millions de dollars. J'y vois une reconnaissance de l'augmentation des pressions exercées sur l'Agence et de l'importance de ses activités à l'égard des priorités clés du gouvernement fédéral.

Je crois que nous pouvons être fiers du travail que nous avons accompli. Je compte continuer à bien servir la population canadienne encore cette année avec l'aide d'une équipe dévouée, compétente et professionnelle.

Le président,



Richard B. Fadden

ÉNONCÉ DE RESPONSABILITÉ DE LA DIRECTION

Le rapport annuel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour l'année se terminant le 31 mars 2003 a été établi sous la direction du président de l'ACIA et approuvé par le ministre d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. Conformément à la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, il comprend aussi une évaluation, de la part du vérificateur général du Canada, de l'équité et de la fiabilité des informations sur le rendement.

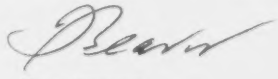
La direction de l'ACIA a la responsabilité de s'assurer que les informations fournies dans ce rapport annuel sont exactes et complètes. Pour s'en acquitter, elle s'est dotée de systèmes et de pratiques de contrôle financier et de gestion qui lui permettent d'en être raisonnablement sûre.

Nous estimons avoir apporté des améliorations sensibles au rapport annuel de cette année. Nous l'avons structuré par résultat stratégique et nous rendons compte des résultats clés en regard des objectifs fixés dans le Rapport 2002-2003 sur les plans et les priorités de l'Agence. Les informations sur le rendement sont présentées de façon équilibrée et elles portent sur tous les aspects du mandat de l'ACIA. Enfin, nous faisons part de notre gratitude envers nos partenaires clés pour nous avoir aidés à atteindre les objectifs généraux de l'Agence.

Le Plan d'entreprise 2003–2008 de l'ACIA a été soumis au Parlement cette année. Il présentait une stratégie claire et un cadre de travail amélioré pour l'établissement des futurs rapports sur la responsabilisation et le rendement de l'Agence. Au cours des cinq prochaines années, l'Agence centrera ses efforts sur les cinq objectifs stratégiques suivants, qui correspondent aux priorités clés du gouvernement du Canada :

- Protection des Canadiens contre les risques évitables pour la santé;
- Régime de réglementation équitable et efficace;
- Maintien des ressources végétales et animales;
- Salubrité de l'approvisionnement alimentaire du Canada;
- Gestion sûre de l'Agence.

L'ACIA, en mettant l'accent sur la mesure du rendement et les rapports connexes, en fonction des objectifs précités, compte améliorer davantage les informations sur le rendement et la responsabilisation au Parlement et aux Canadiens.



Tom Beaver
Directeur exécutif,
Planification, rapports et responsabilisation

2.0 INTRODUCTION

2.1 VUE D'ENSEMBLE DE L'AGENCE

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a pour mandat de protéger l'approvisionnement alimentaire, les animaux et les végétaux du Canada dont dépendent la salubrité et la qualité supérieure des aliments.

Par conséquent, elle constitue le principal organisme de réglementation à vocation scientifique du gouvernement du Canada pour ce qui est des secteurs d'activités suivants :

- salubrité des aliments*;
- santé des animaux;
- protection des végétaux.

** En partenariat avec Santé Canada*

La clé du succès de l'ACIA réside dans trois facteurs interdépendants et intégrés – des principes scientifiques éprouvés, des services d'inspection efficaces et des partenariats solides.

Des principes scientifiques éprouvés

À la base de la conception et de l'exécution des programmes de l'ACIA ainsi que de son processus décisionnel réglementaire, il y a des principes scientifiques éprouvés. L'un des éléments essentiels sur lesquels s'appuie l'Agence dans ce processus est la science, et les pratiques scientifiques dont elle a besoin et qu'elle utilise pour ses divers secteurs d'activités sont les travaux de laboratoire, l'évaluation des risques, la surveillance, le développement de technologies et la recherche. Elle procède aussi à des analyses de données et d'informations de recherche scientifique, afin de fournir des avis fondés sur la science et de détecter les problèmes naissants.

Des services d'inspection efficaces

L'ACIA est chargée d'administrer et de faire appliquer 13 lois fédérales et leurs règlements respectifs. Grâce à ses services d'inspection et autres services apparentés – allant de l'inspection des produits et des établissements à la délivrance de certificats pour l'exportation en passant par l'évaluation sur place de la salubrité dans des sociétés étrangères –, elle vérifie la conformité à ces lois. Pour que l'ACIA puisse s'acquitter efficacement de son mandat, il est essentiel qu'elle conçoive de façon continue des outils et des processus d'inspection, notamment qu'elle revoie en permanence la réglementation et les politiques et mette en œuvre de nouvelles méthodes d'inspection scientifiques.

- *Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire*
- *Loi sur les produits agricoles au Canada*
- *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*
- *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation**
- *Loi relative aux aliments du bétail*
- *Loi sur les engrais*
- *Loi sur l'inspection du poisson*
- *Loi sur les aliments et drogues**
- *Loi sur la santé des animaux*
- *Loi sur l'inspection des viandes*
- *Loi sur la protection des obtentions végétales*
- *Loi sur la protection des végétaux*
- *Loi sur les semences*

* *Pour ce qui est des aliments*

Des partenariats solides

L'ACIA s'acquitte de son mandat dans de nombreux domaines à compétence et à responsabilité partagées. De solides partenariats avec d'autres ministères fédéraux ainsi qu'avec des administrations provinciales, territoriales et municipales sont indispensables à son succès. Les partenaires partagent la responsabilité de l'établissement et de l'application de normes pour l'intégrité des systèmes assurant la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux.

- Santé Canada
- Agriculture et Agroalimentaire Canada
- Pêches et Océans Canada
- Ressources naturelles Canada
- Affaires étrangères et Commerce international Canada
- Environnement Canada
- Agence des douanes et du revenu du Canada
- Bureau de la protection des infrastructures essentielles et de la protection civile
- Forêts Canada
- Commission canadienne des grains

Tout particulièrement dans le domaine de la salubrité des aliments, Santé Canada et l'ACIA ont des fonctions et des responsabilités spécifiques et complémentaires. Santé Canada est chargé d'établir les politiques, les normes et les règlements en matière de salubrité des aliments, tandis que l'ACIA a la responsabilité de toutes les activités d'inspection des aliments et de vérification de la conformité ainsi que de l'élaboration de la réglementation et des politiques touchant l'adoption de normes d'étiquetage et de composition des aliments justes et précises.

La communauté scientifique constitue un autre partenaire essentiel de l'ACIA, qui fait régulièrement appel à des experts pour l'élaboration des règlements et des politiques. L'ACIA reconnaît également combien il est important de travailler en étroite collaboration avec son vaste bassin d'intervenants, parmi lesquels se trouvent les organismes qu'elle réglemente ainsi que des associations de consommateurs, de santé publique, de protection des animaux et de défense de l'environnement.

À titre de partenaire à l'échelle mondiale, l'ACIA doit s'assurer que le cadre de réglementation international ayant un lien avec son mandat est solide, cohérent et scientifiquement fondé. À l'appui des objectifs de réglementation du Canada, elle élabore plusieurs ententes, normes et dispositifs internationaux ou participe à leur élaboration.

Les secteurs réglementés

Les secteurs réglementés par l'ACIA comprennent l'agriculture, l'alimentation, les pépinières et les forêts. Les produits susceptibles d'être inspectés ou certifiés par l'ACIA vont des facteurs de production agricole (tels que les semences, les aliments du bétail et les engrais) aux aliments frais (dont la viande, les poissons, les œufs, les produits laitiers et les fruits et légumes), en passant par les aliments apprêtés et emballés. Parmi les bénéficiaires des services de l'Agence, citons les agriculteurs, les pêcheurs, les forestiers, les transformateurs, les distributeurs (importateurs et exportateurs) et, enfin, tous les consommateurs canadiens.

La structure organisationnelle

À la tête de l'ACIA, il y a un président, qui relève du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire. Chaque membre de son comité exécutif est tenu de rendre des comptes sur certains aspects des politiques, des programmes et des fonctions administratives de l'Agence. L'organigramme suivant présente la structure de la haute gestion de l'ACIA.

LA STRUCTURE ORGANISATIONNELLE DE L'ACIA

Président

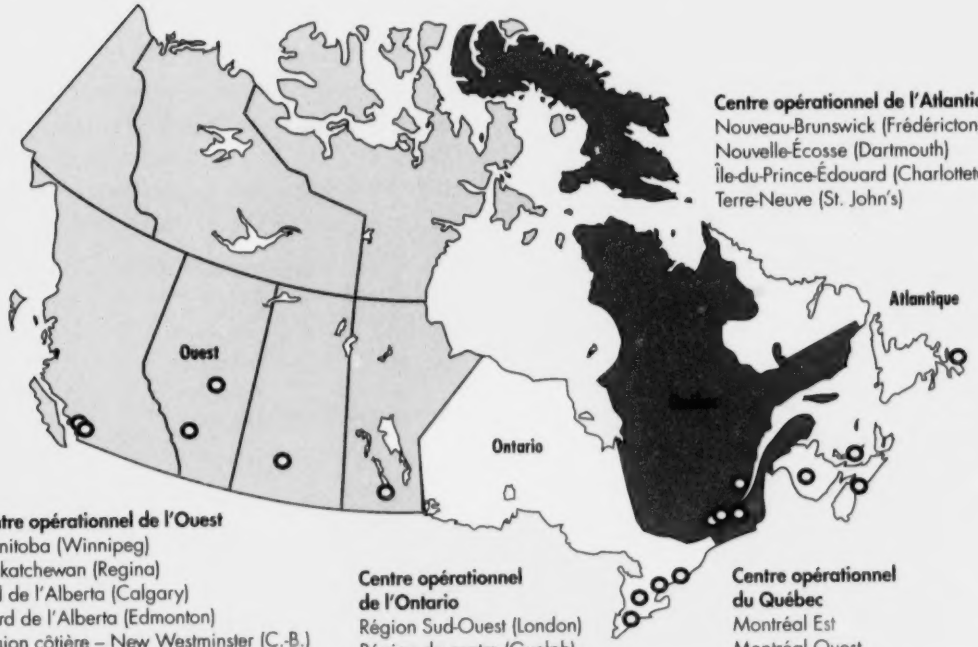
Premier vice-président

Vice-président, Opérations	Vice-président, Programmes	Vice-président, Affaires publiques	Directeur exécutif, Planification intégrée, rapports et responsabilisation	Chef, Services juridiques	Vice-président, Ressources humaines	Vice-président, Services intégrés	Directeur exécutif, Affaires internationales	Vice-président, Science	Directeur exécutif, Liaison, mesures d'urgence et coordination des politiques

Les effectifs de l'ACIA

Avec plus de 5 500 professionnels spécialisés répartis à travers tout le Canada, l'ACIA est le plus grand organisme de réglementation à vocation scientifique du pays. Elle a comme personnel des inspecteurs, des vétérinaires, des agronomes, des biologistes, des chimistes, des employés d'administration, des informaticiens, des agents financiers, des économistes, des experts en communications, des chercheurs scientifiques, des techniciens de laboratoire et des gestionnaires, tous extrêmement qualifiés.

L'ACIA a son siège dans la région de la capitale nationale et elle compte quatre secteurs opérationnels (l'Atlantique, le Québec, l'Ontario et l'Ouest), subdivisés en 18 bureaux régionaux, 185 bureaux locaux (y compris des postes frontaliers) et des centaines de bureaux dans des établissements non gouvernementaux, tels que des usines de transformation de la viande. Elle a aussi 21 laboratoires et établissements de recherche qui fournissent des conseils scientifiques, élaborent de nouvelles technologies, offrent des services d'analyse et font de la recherche.



2.2 APPUYER LES PRIORITÉS GOUVERNEMENTALES

Pour s'acquitter de son mandat, qui est de protéger l'approvisionnement alimentaire, les animaux et les végétaux du Canada, l'Agence s'est fixé cinq objectifs stratégiques, exposés dans le Plan d'entreprise 2003-2008, chacun à l'appui des priorités du gouvernement canadien, avec tous les avantages qui en résultent pour les Canadiens :

• Santé publique	• Protéger la santé des Canadiens contre les risques évitables
• Croissance économique	• Fournir un régime de réglementation équitable et efficace
• Protection de l'environnement	• Maintenir les ressources végétales et animales
• Sécurité publique	• Promouvoir la sécurité de l'approvisionnement alimentaire du Canada
• Saine gouvernance	• Assurer une gestion sûre de l'Agence

2.3 PROBLÈMES ET RISQUES CLÉS DE L'ACIA

Les plans et les priorités de l'ACIA sont sous l'influence d'un certain nombre de défis et de risques qui pourraient compromettre à l'avenir la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux au Canada. Des enjeux tels que la mondialisation croissante du commerce, les invasions de ravageurs et les grandes épidémies, l'évolution de la science (dans certains cas, conflictuelle) et les changements de valeurs sociétales exigent des réponses stratégiques de la part des gouvernements et des industries agroalimentaires. L'Agence s'attaque à ces problèmes et s'efforce de réduire les risques dans le cadre de son processus de planification général. Elle est confrontée, entre autres, aux principaux enjeux suivants :

La mondialisation croissante du commerce : Le volume et la diversité du commerce mondial de produits alimentaires, végétaux et animaux sont en hausse. Par exemple, la valeur approximative des importations de produits alimentaires, végétaux et animaux soumis à la réglementation de l'ACIA est passée de 18,5 milliards de dollars en 1997 à 23,8 milliards en 2001. Au cours de cette même période, les exportations ont augmenté de 43,3 milliards de dollars à 50 milliards. Certes, ce commerce est bénéfique aux consommateurs et à l'économie, mais il accroît aussi le risque de voir pénétrer au Canada, avec ces importations, des aliments insalubres et des ravageurs ou maladies exotiques. Il est possible de réduire considérablement ce risque grâce à un solide système permettant d'inspecter les marchandises à destination ou en provenance du Canada et exigeant qu'elles soient certifiées.

La demande accrue de services de l'ACIA : Le volume et la diversité des produits importés, associés à la croissance de nos industries alimentaires, font augmenter la demande de services d'inspection et de certification de l'ACIA. Celle-ci doit également poursuivre la surveillance et l'évaluation de quelque 3 300 établissements enregistrés afin de s'assurer qu'ils se conforment aux lois fédérales relatives à la salubrité des aliments. Les attentes des consommateurs en matière de salubrité et de qualité des aliments évoluent. Il faut, par exemple, adapter les programmes et les politiques d'étiquetage aux préoccupations et aux besoins d'information des consommateurs dans des domaines tels que la teneur en éléments nutritifs et les méthodes de production (c.-à-d. biologiques, nourriture au grain). Pour faire face à l'accroissement de cette demande de services, l'ACIA s'efforcera d'établir un cadre de planification stratégique équilibrant les intérêts des consommateurs et de l'industrie et garantissant une affectation des ressources aux secteurs dans lesquels les risques sont les plus élevés.

En février 2003, le gouvernement fédéral a alloué à l'ACIA un supplément de 50 millions de dollars, à partir de 2003-2004, pour son budget annuel — reconnaissant par là qu'elle travaille sous des pressions croissantes et que ses activités ont une grande importance pour les priorités gouvernementales.

Améliorer la capacité scientifique : L'ACIA a des réseaux de laboratoires et d'experts scientifiques qui lui sont indispensables pour réglementer les nouvelles technologies et s'y adapter, prendre des mesures à l'égard des nouveaux agents pathogènes et évaluer les risques présentés par les maladies animales ou les espèces envahissantes exotiques. L'ACIA appuie ses programmes et politiques sur des principes scientifiques éprouvés. En conséquence, elle doit continuer d'investir dans les recherches et les technologies qui lui permettront de s'acquitter de son mandat.

Renouveler nos effectifs : L'ACIA travaille dans un milieu compétitif pour ce qui est du recrutement et du maintien dans ses rangs des bons talents. Parmi les tendances influant sur ses stratégies de gestion des ressources humaines, il y a les changements démographiques et l'évolution vers une économie du savoir. Ces deux facteurs obligent l'ACIA à planifier la relève et à veiller à la formation, deux éléments essentiels du renouvellement de ses effectifs.

Resserrer la sécurité et se préparer aux situations d'urgence : La prévention de la propagation accidentelle ou délibérée d'agents pathogènes alimentaires, de substances toxiques, de ravageurs et de maladies pouvant menacer la santé humaine, la base de production agricole ou notre environnement est d'une importance primordiale pour l'ACIA. Celle-ci, en coopération avec d'autres paliers de gouvernement, doit augmenter sa capacité d'intervention en cas d'urgence, mettre à l'essai ses plans et procédures d'urgence et instaurer des programmes pour aider le Canada à reprendre ses activités après une situation d'urgence.

Moderniser le cadre de réglementation : En 1997, quand l'ACIA a été créée, elle avait, parmi ses premières priorités, celle de moderniser la base législative. Actuellement, l'Agence est responsable de 13 lois et de plus de 32 séries de règlements sur tout ce qui concerne les aliments, les animaux et les végétaux. L'ACIA se prépare à examiner sa base de réglementation et à proposer des changements pour rehausser sa capacité de faire face aux problèmes actuels et récents.

Vers l'uniformisation de la réglementation : Les programmes d'inspection de l'ACIA s'appliquent à des centaines de denrées alimentaires d'un bout à l'autre du Canada. Ces inspections doivent se dérouler selon des normes toujours rigoureuses et d'une manière équitable pour tous. Par exemple, celles des poissons de Terre-Neuve-et-Labrador sont à mener selon les mêmes normes qu'en Colombie-Britannique. Les critères de décision en matière de réglementation doivent aussi être transparents et appliqués uniformément dans tout le pays.

Pour atteindre ces objectifs en 2002-2003, l'ACIA s'est lancée dans un vaste examen en vue d'élaborer une stratégie propre à uniformiser l'exécution de ses programmes. Les résultats de cet examen qui s'est achevé en 2003-2004 paraîtront dans le rapport annuel de cet exercice. L'Agence veillera également à la formation de son personnel et à la mise en œuvre d'une stratégie d'assurance de la qualité applicable à l'ensemble de ses services, l'objectif étant de s'assurer que les produits canadiens sont conformes aux mêmes normes rigoureuses, d'où qu'ils viennent.

Élaborer un meilleur cadre de gestion du rendement : Une bonne évaluation du rendement rassemble des informations financières et non financières permettant de rattacher les coûts d'un programme aux résultats réels ou attendus. Elle fournit aux gestionnaires les données dont ils ont besoin pour prendre des décisions judicieuses. L'élaboration et la mise en œuvre d'une gestion du rendement axée sur les résultats sont des aspects vitaux d'une bonne gestion et d'une responsabilisation accrue – importantes priorités de l'ACIA.

L'Agence a élaboré un cadre de gestion du rendement axé sur les résultats, qui définit les activités clés et les résultats souhaités, ainsi que les avantages présentés pour tous les Canadiens. Elle continuera de mettre son cadre en œuvre et veillera à améliorer la collecte et la gestion des données ainsi que l'établissement des rapports y afférents.

3.0 RENDEMENT

3.1 NOTRE FAÇON DE PLANIFIER ET D'ÉTABLIR LES RAPPORTS

Comme elle l'a expliqué dans sa structure de planification, de rapport et de responsabilisation (SPRR), l'Agence fait sa planification et établit ses rapports selon trois secteurs d'activités.

Le tableau suivant fait ressortir les relations entres les secteurs d'activités, les résultats stratégiques, les résultats clés et les programmes.

Secteur d'activités de la salubrité des aliments

Aliments salubres et pratiques d'étiquetage équitables

- Surveiller la conformité de l'industrie aux lois, règlements et normes du gouvernement fédéral.
- Favoriser l'adoption par l'industrie de pratiques de gestion des risques à fondement scientifique.
- Maîtriser les situations d'urgence ou les incidents relatifs à la salubrité des aliments rapidement et de façon appropriée.
- Satisfaire aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement.
- Décourager les pratiques trompeuses et inéquitables.

- Hygiène de la viande
- Poissons et produits de la mer
- Fruits et légumes frais
- Produits transformés
- Oeufs
- Produits laitiers
- Miel
- Enquête sur la salubrité des aliments
- Pratiques d'étiquetage équitables

Secteur d'activités de la santé des animaux

Protection des ressources zoosanitaires comme fondement à la santé des animaux et à la sécurité du public

- Surveiller l'introduction et la propagation dans le pays de maladies animales réglementées.
- Lutter contre les maladies animales transmissibles aux humains.
- Satisfaire aux exigences zoosanitaires scientifiques d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement.
- Surveiller la conformité des aliments du bétail aux lois, règlements et normes du gouvernement fédéral.

- Santé des animaux
- Aliments du bétail

Secteur d'activités de la protection des végétaux

Protection des ressources végétales et réglementation des facteurs de production

- Combattre l'introduction et la propagation dans le pays de maladies des végétaux et de phytoravageurs réglementés.
- Satisfaire aux exigences d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de plans de travail et de méthodes et processus de certification approuvés conjointement.
- Mettre en place des programmes efficaces sur les facteurs de production agricole, compatibles avec les tendances internationales et les nouvelles technologies et établis selon des normes rigoureuses sur la salubrité, les produits et les procédés.

- Protection des végétaux
- Semences
- Engrais

Pour atteindre ses objectifs, l'ACIA a mis au point un processus de planification comprenant un plan d'entreprise pluriannuel et un rapport sur les plans et les priorités (RPP) annuel. La mise à jour du plan d'entreprise (2000-2002) a fourni le cadre de planification du rapport sur les plans et les priorités 2002-2003. Dans son rapport annuel, l'ACIA rend compte de ses réalisations en les comparant aux attentes en matière de rendement définies dans le RPP de 2002-2003. En plus, elle est tenue d'établir un rapport ministériel sur le rendement, qui donne les mêmes informations sur le rendement que le rapport annuel. Pour rédiger ces deux rapports, elle a suivi les principes exposés dans les Lignes directrices pour la préparation des rapports ministériels sur le rendement du Secrétariat du Conseil du Trésor.

Elle a élaboré un nouveau plan stratégique quinquennal pour la période de 2003-2008, qui a servi de base au RPP de 2003-2004. Elle fera de même pour son prochain rapport annuel. Au cours de ce processus, elle a aussi mis au point des modèles logiques de secteurs d'activités, qui figurent à l'annexe 2 pour donner un aperçu des activités et des rapports de l'an prochain.

La section sur le rendement de l'Agence comprend trois parties, une pour chacun de ses secteurs d'activités. Les résultats clés sont présentés par secteur d'activités sous chaque résultat stratégique, accompagnés d'explications sur la façon dont les activités de l'Agence contribuent au bien-être des Canadiens, d'une description du programme, y compris du rôle de l'ACIA et de ses principaux partenaires, et d'un état des ressources allouées. Il y a aussi un état comparatif des activités planifiées avec le rendement tel qu'il a été exposé dans le RPP de 2002-2003.

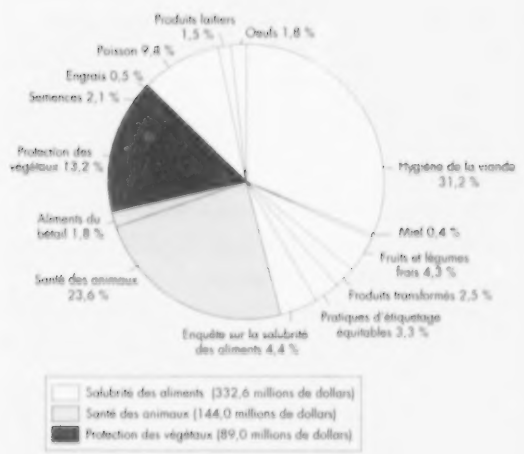
La section sur le rendement décrit aussi les initiatives clés prises par l'ACIA en matière de gestion des ressources humaines et autres domaines connexes. Elle contient également un bref résumé sur les progrès effectués en 2002-2003 en ce qui concerne la modernisation de la gestion dans un souci d'efficacité de la prestation de services, de responsabilisation en matière de dépenses et de bonne gestion administrative.

Enfin, la section 4.0 du présent rapport comprend une section dans laquelle l'Agence fait un retour sur ce qu'elle a accompli pendant ses cinq premières années de fonctionnement – et elle regarde en avant vers les cinq prochaines années.

3.1.1 Dépenses par secteur d'activités

On trouvera ci-dessous le total des dépenses de l'Agence pour 2002-2003, par secteur d'activités et programme. Ces chiffres correspondent aux résultats figurant dans les états financiers vérifiés de 2002-2003 (section 6.0), fondés sur les principes de la comptabilité d'exercice (les principes comptables généralement reconnus). Par conséquent, ils diffèrent des résultats financiers présentés par l'Agence dans la section 6.0 du *Rapport ministériel sur le rendement* de l'ACIA de 2002-2003 selon la méthode de la comptabilité de caisse modifiée. Les chiffres indiqués ici pour les dépenses de programme et de personnel spécialisé dans chacun des 14 programmes de l'Agence ont également été calculés selon la méthode de la comptabilité d'exercice.

Secteur d'activités	En millions de dollars
Salubrité des aliments	332,6
Santé des animaux	144,0
Protection des végétaux	89,0
Total	**565,6**



3.1.2 Promotion de la conformité

En tant qu'organisme de réglementation, l'ACIA adopte une série d'approches pour promouvoir et assurer la conformité de l'industrie, notamment au moyen d'activités d'éducation, de vérification et d'exécution. Ces approches de la conformité sont progressives, comme indiqué ci-dessous :

Faciliter la conformité volontaire	Vérifier la conformité	Assurer la conformité
Insister sur la diffusion de l'information	Insister sur les vérifications et les analyses de produits	Insister sur les enquêtes réglementaires et les mesures d'exécution

Pour faciliter la conformité volontaire, l'ACIA mène des activités d'éducation et de sensibilisation, afin de mieux faire connaître les règlements et les normes à l'industrie.

Les activités d'aide à la conformité consistent à vérifier si les établissements et les produits sont conformes à la réglementation. Il s'agit, entre autres, d'enregistrer les établissements ou de leur délivrer des licences, de les soumettre à des inspections ou à des vérifications, d'analyser des produits et de faire appliquer la réglementation.

Parmi les mesures d'exécution, il y a les lettres d'avertissement et les suspensions ou révocations de licences. Les interventions pour non-conformité ou insalubrité du produit vont des mesures correctives, telles qu'un étiquetage approprié, à l'interdiction d'importer le produit au Canada ou de l'exporter, en passant par la destruction du produit. En vertu des 13 lois fédérales sur les inspections et de leurs règlements respectifs à faire appliquer et exécuter, l'ACIA peut effectuer des enquêtes réglementaires et des inspections, imposer des sanctions pécuniaires et porter une accusation devant un tribunal pénal en cas d'infraction.

Comme pour toute activité réglementaire, les causes sous-jacentes des infractions vont de l'ignorance à la non-observation délibérée de la loi. L'Agence et ses partenaires utilisent donc cette série d'approches en vue d'obtenir le plus haut degré possible de conformité du produit et de l'établissement.

Évaluation de la conformité

L'ACIA mesure le succès avec lequel elle s'acquitte de son mandat en évaluant et en vérifiant si les établissements enregistrés et les produits nationaux et importés sont conformes aux lois et règlements fédéraux. La législation du gouvernement du Canada vise à protéger la santé humaine et les ressources animales et végétales.

Les **taux de conformité** indiquent dans quelle mesure les établissements réglementés respectent les lois et leurs règlements d'application. L'ACIA se sert des taux de conformité de l'industrie pour mesurer le succès avec lequel elle atteint ses objectifs de réglementation. Elle utilise un groupe d'indicateurs pour évaluer les niveaux de conformité des industries et des groupes sectoriels. Les indicateurs clés sont la conformité des établissements, les résultats des analyses de produits, les mesures d'exécution et les incidents ou rappels. On en trouvera ci-après une brève description.

Comme beaucoup d'autres organismes de réglementation, l'ACIA s'efforce d'obtenir une conformité à cent pour cent avec les règlements. Sachant toutefois que les dispositions concernant la santé et la sécurité publiques constituent une priorité absolue, elle travaille en fonction des risques, en visant les domaines où la conformité est faible et en s'efforçant d'améliorer la situation d'année en année.

L'ACIA évalue la **conformité des établissements** à certaines périodes afin de les aider à observer les règlements. Les domaines évalués varient en fonction du programme, mais ils comprennent, entre autres, l'entreposage, l'assainissement, l'hygiène, l'équipement, la fabrication et le personnel.

Les **analyses de produits** permettent de montrer jusqu'où les produits respectent la législation ou la réglementation. Les produits, tant nationaux qu'importés et exportés, sont analysés conformément à des plans d'échantillonnage bien établis en divers points du continuum alimentaire. Ces plans ainsi que le type d'analyse exigé varient en fonction du programme et du groupe sectoriel, et reposent sur des normes internationales, des protocoles fédéraux et le risque. Ils comprennent des normes de salubrité s'appliquant au domaine alimentaire aussi bien que non alimentaire, par exemple des analyses sur la formulation, les résidus de pesticides, la contamination microbienne, l'intégrité de l'emballage, l'étiquetage et la quantité nette.

Un autre indicateur essentiel de la conformité est le nombre et le type de **mesures d'exécution** prises par l'ACIA. Cet indicateur permet d'obtenir des informations conjoncturelles mettant en relief les endroits où l'Agence a dû prendre des mesures pour améliorer la conformité.

Le nombre et le type de **rappels d'aliments et d'incidents** donnent un aperçu de la salubrité des aliments à divers stades du continuum. Les Canadiens peuvent tomber malade après avoir consommé des aliments insalubres, et l'ACIA prend des mesures pour protéger les consommateurs contre de tels risques. L'examen des incidents et des rappels fournit une indication supplémentaire sur la salubrité de l'approvisionnement alimentaire.

Pour comprendre clairement comment l'Agence contribue à la salubrité des aliments au Canada, il y a lieu d'examiner les indicateurs clés tous ensemble. Dans la section suivante, on étudiera en détail chacun d'eux.

RENDEMENT PAR SECTEUR D'ACTIVITÉS

3.2 SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Résultat stratégique : Salubrité des aliments et pratiques d'étiquetage équitables

Services rendus par l'ACIA aux Canadiens

L'ACIA donne à la salubrité des aliments la priorité la plus élevée. Elle élabore et offre des programmes et des services destinés à protéger les Canadiens contre les dangers évitables des aliments insalubres et à garantir que les situations d'urgence décrétées pour des questions de salubrité des aliments sont gérées efficacement et que le public est sensibilisé à la question, et y apporte sa contribution. Elle est donc amenée principalement à vérifier si les fabricants, producteurs, importateurs et distributeurs de denrées alimentaires se conforment aux règlements fédéraux sur la salubrité des aliments. Elle vérifie également si les aliments importés et exportés respectent la législation et la réglementation, ce qui renforce la réputation internationale du Canada en ce qui concerne la salubrité et la qualité de ses produits.

Principaux partenaires

L'ACIA mène ses activités de concert avec d'autres intervenants pour assurer la salubrité des aliments et instaurer des pratiques d'étiquetage équitables. Ses principaux partenaires sont les suivants :

D'autres ministères et organismes fédéraux : Au fédéral, Santé Canada et l'ACIA exercent des fonctions et des responsabilités complémentaires et tout à fait particulières. Santé Canada est chargé d'élaborer des politiques et des normes de salubrité des aliments, tandis que l'ACIA a la responsabilité de toutes les activités d'inspection des aliments et de vérification de la conformité ainsi que de l'élaboration de la réglementation et des politiques ayant trait aux normes de composition et d'étiquetage des aliments. L'ACIA travaille aussi en étroite collaboration avec Agriculture et Agroalimentaire Canada pour soutenir le Cadre stratégique pour l'agriculture du gouvernement du Canada.

Des gouvernements provinciaux : L'ACIA a conclu des partenariats avec les gouvernements provinciaux et territoriaux pour partager des connaissances et coordonner des activités, afin de faciliter la conformité à la réglementation fédérale et provinciale et les interventions dans les situations d'urgence (p. ex., les rappels d'aliments).

Des intervenants non gouvernementaux : L'Agence travaille avec l'industrie, les associations de consommateurs et les transformateurs à la détection et au traitement des nouveaux problèmes de salubrité et d'étiquetage des aliments.

Des organisations internationales et des partenaires commerciaux : L'ACIA négocie et gère des dispositifs techniques propres à chaque produit avec d'autres pays, afin de veiller à ce que les normes de salubrité des aliments aient un fondement scientifique et soient respectées d'une manière suffisamment efficace pour assurer la salubrité des aliments et éviter toute interruption inutile du commerce. La négociation de ces dispositifs techniques s'effectue en collaboration avec nos partenaires fédéraux.

Outre ce réseau d'accords bilatéraux, l'ACIA, de concert avec Santé Canada et d'autres intervenants, encourage et élabore des normes de salubrité des aliments à fondement scientifique au sein de la Commission du Codex Alimentarius, qui fait partie de l'Organisation mondiale de la santé et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Avec le soutien d'autres partenaires fédéraux, elle représente aussi le Canada aux comités de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) et de l'Accord de libre-échange nord-américain (ALENA) sur la prise de mesures sanitaires et phytosanitaires.

Description des programmes

En 2002-2003, l'ACIA a dépensé environ 332 millions de dollars dans son secteur d'activités de la salubrité des aliments, ce qui représente 59 p. 100 de ses dépenses. Un nombre total de 2 425 employés à temps plein a été affecté à ce secteur. L'Agence mène à bien neuf programmes de salubrité des aliments, axés sur les activités stratégiques énumérées dans le RPP de 2002-2003, à savoir les suivantes :

- se conformer aux lois, règlements et normes du gouvernement fédéral;
- faire adopter par l'industrie des pratiques de gestion des risques à fondement scientifique;
- maîtriser rapidement et de façon appropriée les situations d'urgence et les incidents relatifs à la salubrité des aliments;
- satisfaire aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes opérationnelles approuvées conjointement;
- décourager les pratiques trompeuses et malhonnêtes du marché.

- Hygiène de la viande
- Poissons, produits de la mer et production
- Enquête sur la salubrité des aliments
- Fruits et légumes frais
- Pratiques d'étiquetage équitables
- Produits transformés
- Oeufs
- Produits laitiers
- Miel

3.2.1 Se conformer aux lois, règlements et normes du gouvernement fédéral

En 2002-2003, l'ACIA a continué de vérifier si les denrées alimentaires nationales et importées respectaient les dispositions de la législation et de la réglementation fédérales. Elle a adopté des méthodes similaires dans chaque programme pour encourager l'industrie à se rendre conforme et effectuer des vérifications au moyen d'inspections d'établissements, d'analyses de produits, d'enquêtes sur la salubrité des aliments et de mesures d'exécution réglementaires. On trouvera ci-après un état sommaire du rendement atteint dans chacun de ces domaines. D'autres renseignements sur le rendement des neuf programmes de salubrité des aliments sont disponibles à l'annexe 1.

Inspections des établissements : Des inspections d'établissements enregistrés au fédéral, qui peuvent aussi consister à vérifier les programmes de salubrité des aliments de l'industrie, ont été effectuées dans les programmes suivants : Hygiène de la viande, Poissons et produits de la mer, Produits transformés, Oeufs, Produits laitiers et Miel. Pour chaque programme, on évalue la conformité de l'établissement à certains moments, afin de s'assurer qu'il continue de respecter la réglementation. On se sert aussi dans chaque programme d'un certain nombre d'indicateurs permettant d'évaluer le niveau à la fois de la conformité de l'industrie (c.-à-d. la cote de l'établissement, les taux de conformité) et de la prestation de services de l'ACIA (c.-à-d. les taux d'exécution des vérifications de la conformité). Quand l'ACIA constate qu'un établissement n'est pas en conformité, elle prend les mesures prescrites dans chaque programme pour que le contrevenant corrige la situation. Elle peut aussi adopter des mesures supplémentaires, par exemple accroître le nombre d'inspections ou suspendre ou révoquer des licences.

Le tableau suivant résume les données sur la conformité des établissements dans les divers programmes de salubrité des aliments. Il n'y a actuellement pas de tableaux indiquant les taux de conformité nationaux dans tous les programmes de salubrité des aliments. L'Agence voit là un domaine à améliorer. Bien qu'ils ne soient pas totalement confirmés, les taux de conformité disponibles, qui vont de 90 à 99 p. 100, paraissent relativement élevés.

Programme	Type d'établissement	Type d'inspection	Taux de conformité	Comparaison avec les années précédentes
Hygiène de la viande	Abattoir	Cote de l'établissement	90 %*	Données non disponibles
Hygiène de la viande	Transformation des aliments	Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA)	99 %**	Données non disponibles
Poissons, produits de la mer et production	Transformation des poissons et produits de la mer	Programme de gestion de la qualité (PGQ)	98 %**	Données non disponibles
Produits transformés	Transformation des fruits et légumes	Inspections en profondeur des établissements	95 %	Légère baisse par rapport à la moyenne de 96 % sur trois ans
Produits transformés	Érable	Inspections en profondeur des établissements	96 %	Baisse par rapport au taux de 99 % de l'an dernier
Miel	Emballage et pasteurisation du miel	Inspections en profondeur des établissements	99 %	Même taux que l'an dernier

** Sur un échantillon comprenant 519 des 790 établissements de l'exercice 2002-2003*

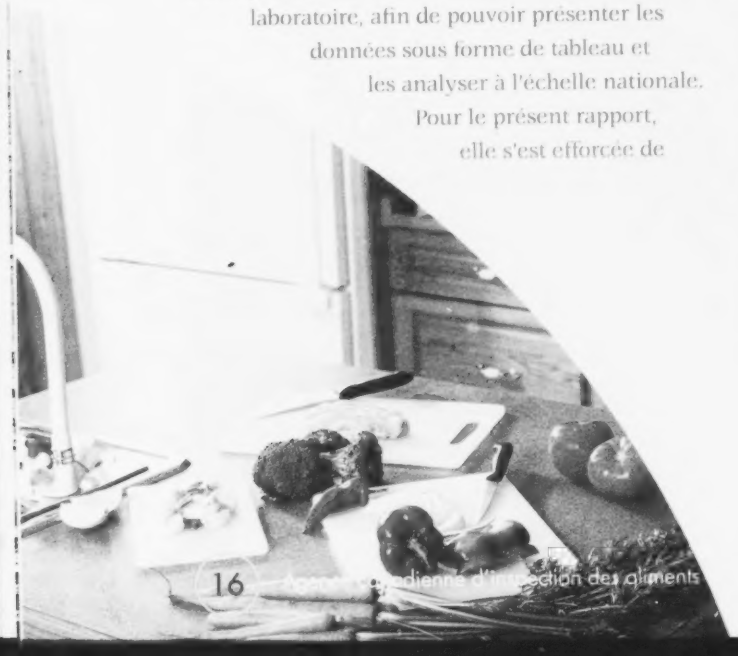
*** D'après les données recueillies dans les essais pilotes du cadre de gestion du rendement de l'ACIA*

En 2002-2003, l'ACIA a poursuivi ses efforts visant à améliorer la qualité des informations sur le rendement en élaborant un cadre de gestion du rendement applicable à tous ses services. Dans les programmes Hygiène de la viande et Poissons et produits de la mer et production, elle a procédé à des essais pilotes qui lui ont permis de collecter des données clés avec des indicateurs du rendement établis d'avance pour la période de janvier à mars 2003. On ne peut tirer de ces essais pilotes que des conclusions limitées parce que la période a été trop courte, mais ils ont permis aux responsables des programmes de valider les indicateurs du rendement, de se fixer des objectifs et d'effectuer des analyses préliminaires du rendement.

Analyses de produits : En 2002-2003, l'ACIA a analysé des milliers d'échantillons d'aliments importés et nationaux pour détecter la présence de dangers chimiques, microbiologiques et physiques. Elle a procédé à des échantillonnages et à des analyses dans chacun des neuf programmes de salubrité des aliments, tant selon des plans d'échantillonnage bien établis, fondés sur le risque, que dans le cadre d'enquêtes ou de rappels pour insalubrité des aliments.

Les analyses de produits sont un domaine où l'ACIA a constaté un manque de données sommaires nationales dans certains programmes. Les résultats des analyses de laboratoire sont toujours remis à l'inspecteur qui a soumis l'échantillon et des mesures d'exécution sont prise au besoin, mais l'ACIA poursuit ses travaux pour améliorer son Système informatisé d'enregistrement et de suivi des échantillons de laboratoire, afin de pouvoir présenter les données sous forme de tableau et les analyser à l'échelle nationale. Pour le présent rapport, elle s'est efforcée de rassembler manuellement quelques-unes des informations requises. Bien que les taux de conformité ne soient pas complètement fiables statistiquement, ils peuvent néanmoins indiquer des tendances et faire ressortir les domaines de non-conformité. Là où ils ont été présentés sous forme de tableaux, ils sont relativement élevés. Par exemple, la surveillance exercée par l'Agence sur les fruits et légumes frais et les fruits et légumes frais transformés pour détecter la présence de résidus de pesticides dépassant les limites établies par Santé Canada continue de révéler une conformité de plus de 99 p. 100. De même, celle portant sur les antibiotiques, les médicaments à usage vétérinaire et d'autres résidus chimiques dans la viande a aussi permis de constater un taux de conformité de plus de 96 p. 100 dans toutes les catégories. Parmi les domaines à faible conformité dont s'occupe l'Agence, on peut citer à titre d'exemple les niveaux d'aflatoxine dans les noix importées, les agents colorants alimentaires non approuvés dans les aliments importés, l'iode ajoutée au sel de table, les niveaux de patuline dans le jus de pomme et le chloramphénicol dans le miel importé.

Enquêtes sur la salubrité des aliments : Outre l'inspection des produits provenant d'établissements enregistrés au fédéral, l'ACIA met en application les dispositions en matière de salubrité des aliments de la *Loi sur les aliments et drogues*, qui prévoient des inspections, des enquêtes et des activités de gestion des situations d'urgence (c.-à-d. les rappels d'aliments) pour tous les aliments produits et importés dans le pays. Elle enquête sur les plaintes des consommateurs et des commerçants et, par l'entremise de ses comités scientifiques, consacre ses ressources d'inspection aux produits et aux établissements qui s'avèrent présenter les risques les plus grands pour les consommateurs.



En 2002-2003, l'ACIA a entrepris ou poursuivi 14 projets sur la salubrité des aliments (sur les 19 qu'elle se proposait de mettre en œuvre en 2002-2003). Il s'agit d'analyses de produits, d'inspections d'établissements ou de campagnes d'éducation de l'industrie. Les projets ont également donné lieu à l'élaboration de listes de fabricants, d'importateurs ou de distributeurs de certains produits à soumettre prochainement à des inspections ou à un prélèvement d'échantillons.

L'exécution de ces projets prioritaires en 2002-2003 a permis à l'ACIA d'enquêter sur des produits ou des établissements susceptibles de présenter de hauts risques et, dans les cas de non-conformité avérée, de prendre les mesures de suivi qui s'imposaient. Par exemple, les inspections d'établissements et les analyses d'échantillons d'eau en bouteille pour dépister les contaminations microbiennes ont montré que les pratiques de fabrication étaient bonnes et le niveau de conformité élevé. De même, une évaluation de l'industrie canadienne de la germination des graines a révélé des améliorations dans le niveau de conformité ces dernières années. Lors d'une enquête menée sur les noix et cacahuètes importées pour détecter la présence d'aflatoxine (toxine produite par des moisissures), on a constaté un niveau de non-conformité modéré, si bien que l'on poursuivra ce projet en 2003-2004. Une autre enquête, qui a porté sur l'adjonction d'iode au sel de table, a permis de déceler un niveau élevé de non-conformité, problème que l'ACIA essaie actuellement de résoudre avec Santé Canada.

Pour obtenir des informations plus complètes sur les 14 projets d'enquête menés en 2002-2003 en matière de salubrité des aliments, prière de voir l'annexe 1.

Mesures d'exécution : En 2002-2003, l'ACIA avait en cours 347 enquêtes en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, de la *Loi sur l'inspection du poisson*, de la *Loi sur les aliments et drogues* et de la *Loi sur l'inspection des viandes*. À partir de ces enquêtes, 86 poursuites ont été engagées, qui ont abouti à un total de 93 condamnations pour des infractions telles que la vente de produits étiquetés de manière erronée, fallacieuse ou trompeuse, l'importation d'aliments non déclarés ou le transport de produits sans autorisation appropriée. Les amendes infligées par les tribunaux pour ces condamnations se chiffrent à 212 300 $. Sur son site Web à l'adresse ci-dessous, l'ACIA tient une liste complète des bulletins d'information sur les poursuites judiciaires publiés à chaque condamnation :

http://www.inspection.gc.ca/francais/corpaffr/projud/projudf.shtml

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

- Elle a mis au point de nouvelles procédures d'inspection pour l'évaluation et la mise en application de l'étiquetage nutritionnel suite aux modifications apportées par Santé Canada au *Règlement sur les aliments et drogues* en ce qui concerne l'étiquetage nutritionnel, les allégations nutritionnelles et les allégations relatives à la santé.

- Les comités scientifiques de l'ACIA ont fait la liste des dangers potentiels pour l'approvisionnement alimentaire, ils les ont classés par ordre de priorité et ils ont consacré leurs ressources d'inspection aux domaines présentant les risques les plus élevés.

- L'ACIA a remanié les programmes de salubrité des aliments en 2002-2003, principalement dans le cadre des efforts qu'elle déploie en permanence pour améliorer les programmes d'inspection en vue d'évaluer efficacement les programmes HACCP et les programmes de gestion de la qualité de l'industrie (voir ci-après).

- L'ACIA a aidé Santé Canada à évaluer les activités de l'Agence à l'égard des produits de viande prêts-à-manger. Le rapport d'évaluation de Santé Canada et la réponse de la direction de l'ACIA ont été diffusé sur le site Web de Santé Canada en avril 2003.

http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/fsa-esa/report_cfia/f_report_cfia.html

3.2.2 Faire adopter par l'industrie des pratiques de gestion des risques à fondement scientifique

L'Agence fait activement la promotion de l'application des principes de l'Analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) pour la viande, le poisson, les produits transformés, les œufs, les produits laitiers et le miel, ainsi qu'à la ferme. Ces principes à fondement scientifique sont reconnus à l'échelle internationale comme étant les meilleurs pour éviter les problèmes de salubrité des aliments, que ceux-ci soient d'ordre biologique, physique ou chimique. Par le truchement des systèmes HACCP, l'ACIA et l'industrie ont avant tout comme but de détecter et de juguler les dangers dans le processus de production des aliments et d'éviter les problèmes en surveillant ces « points critiques ». Actuellement, les programmes HACCP sont facultatifs sauf pour le poisson, où ils sont obligatoires pour les établissements de traitement du poisson enregistrés au fédéral. De plus, dans le programme Hygiène de la viande, l'ACIA est en train de passer à un système de vérification obligatoire fondé sur le HACCP.

Le tableau suivant présente les progrès accomplis par l'ACIA dans la promotion de pratiques de gestion des risques à fondement scientifique pour l'industrie. Comme l'adoption des systèmes reposant sur les principes HACCP reste facultative pour la majorité des installations enregistrées au fédéral, les progrès dépendent de la bonne volonté de chacune, ainsi que de l'aptitude de l'ACIA à reconnaître et à approuver les systèmes HACCP de l'industrie. À mesure que l'ACIA progressera vers la mise en œuvre de systèmes HACCP obligatoires, elle devra entreprendre des travaux pour élaborer des objectifs et indicateurs de rendement plus solides et plus complets.

Programme	Type d'inspection de l'ACIA	Installations enregistrées au fédéral	Nombre total de systèmes HACCP reconnus	Nombre à reconnaître en 2002-2003	Nombre en train d'être reconnus
Hygiène de la viande (viande)	Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) (facultatif)	790 au total (127 abattoirs, 490 transformateurs et 173 entrepôts)	363	30	261
Hygiène de la viande (volaille)	Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV) (facultatif)	59	12	1	6
Poissons et produits de la mer (nationaux)	Programme de gestion de la qualité (PGQ) (obligatoire)	945	945	Sans objet (S.O.)	S.O.
Poissons et produits de la mer (importés)	Programme de gestion de la qualité des importateurs (PGQI) (facultatif)	1 012 importateurs agréés	18*	2	0
Produits transformés	PASA (facultatif)	572	38	7	41
Oeufs	PASA (facultatif)	342 installations d'œufs en coquille et 19 d'œufs transformés	11 installations d'œufs en coquille et 3 d'œufs transformés	1 installation d'œufs en coquille et 3 d'œufs transformés	14 installations de classement et 6 de transformation des œufs
Produits laitiers	PASA (facultatif)	292	47	10	82

** Ces 18 établissements importent environ 30 p. 100 de l'ensemble du poisson et des produits de la mer.*

Dans le cadre du projet de cadre stratégique pour l'agriculture lancé par le gouvernement du Canada, l'ACIA travaille avec Agriculture et Agroalimentaire Canada, les gouvernements provinciaux et les producteurs nationaux à l'élaboration et à la mise en œuvre d'un processus de reconnaissance des programmes de salubrité des aliments à la ferme conçus par l'industrie. Avec la participation des provinces et des territoires, elle procède à l'évaluation des programmes de salubrité des aliments à la ferme pour vérifier s'ils sont techniquement valables.

En 2002-2003, l'ACIA a mené à bien un projet pilote d'examen technique de la salubrité des aliments à la ferme, qui l'a amenée à examiner les programmes de salubrité des produits laitiers, des œufs et des aliments du bétail à la ferme. En vue de lancer officiellement le processus de reconnaissance, elle a tenu des séances nationales de formation et d'orientation en matière de salubrité des aliments à la ferme, dans lesquelles étaient représentés des producteurs et des administrations fédérales, provinciales et territoriales. De plus, elle a constitué un comité mixte avec le Conseil canadien des normes en vue d'élaborer des critères pour les services fournis par des tiers dans le cadre de l'Étape deux (mise en œuvre et vérification par une tierce partie) du Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme.

Pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA a continué d'apporter une aide scientifique et technique dans les initiatives prises par l'industrie en vue d'adopter des programmes fondés sur les principes HACCP. Dans le cadre de cette transition, elle a également commencé à remanier ses programmes d'inspection, comme dans les initiatives suivantes :

- La Stratégie de réforme pour l'inspection des viandes a été lancée en vue de rendre les principes HACCP obligatoires dans tous les établissements de transformation de la viande et de la volaille enregistrés au fédéral. Cette initiative prévoit la traçabilité du bétail en tant qu'élément de la salubrité des aliments et encourage l'industrie à devenir plus responsable.

- L'Agence a émis une directive de l'hygiène des viandes exigeant que toutes les usines de transformation de produits à base de bœuf cru inspectées par le fédéral renforcent leurs plans HACCP et les valident scientifiquement de manière à réduire la bactérie pathogène *E. coli O157:H7* à des niveaux non détectables.

- L'ACIA a amélioré la planification et l'exécution de son Programme de gestion de la qualité du poisson en révisant ses méthodes de vérification de la conformité.

- À la demande de l'industrie des fruits et légumes frais, l'Agence a dirigé un Programme canadien d'assurance qualité (PAQ), entrepris en 2001, dont l'objectif était de simplifier le processus de certification pour l'exportation de pommes de terre vers les États-Unis. Les installations enregistrées au titre de ce programme font l'objet de vérifications de la part de l'ACIA selon des principes analogues à ceux utilisés dans les systèmes HACCP et les contrôles de la qualité ISO. En 2003, l'USDA (le département de l'Agriculture des États-Unis) a accepté le PAQ comme autre méthode possible de certification des pommes de terre canadiennes. À l'avenir, l'Agence cherchera à étendre le programme aux oignons et aux tomates des champs et à faire accepter ces denrées par l'USDA.

3.2.3 Maîtriser rapidement et de façon appropriée les situations d'urgence ou les incidents relatifs à la salubrité des aliments

Parmi les priorités les plus élevées de l'ACIA figure la protection des Canadiens contre les risques sanitaires évitables tels que ceux associés à l'insalubrité des aliments. Les risques pour les consommateurs peuvent venir d'allergènes non déclarés sur l'étiquette de l'aliment, d'agents pathogènes microbiologiques, de matières étrangères ou de contaminants chimiques. En vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* et de la *Loi sur les aliments et drogues*, l'ACIA coordonne les rappels pour insalubrité des aliments. La plupart de ces rappels ont lieu avec la participation volontaire du fabricant, du transformateur ou du distributeur responsable.

Un rappel de catégorie I correspond à des situations où l'on a toutes les raisons de croire que l'utilisation ou le contact d'un produit non conforme entraînera des conséquences graves pour la santé ou la mort.

Quand l'ACIA entend parler d'un problème d'insalubrité possible, elle lance une enquête afin de déterminer si le produit présente un risque. Si elle en constate un et si le produit distribué enfreint sa législation, elle en prend note comme étant un incident.

Durant l'exercice 2002-2003, elle a assuré la coordination de 4 961 enquêtes sur la salubrité des aliments, l'étiquetage et les fraudes, qui ont abouti à 381 rappels. Ses spécialistes ainsi que ceux de Santé Canada ont procédé à l'évaluation des risques pour la santé. Le personnel de l'ACIA a également suivi l'évolution de problèmes et de rappels relatifs à l'insalubrité des aliments dans d'autres pays, en vue de détecter ceux qui auraient pu avoir des conséquences sur l'approvisionnement alimentaire canadien.

L'ACIA a satisfait à sa norme de rapidité d'intervention en émettant tous les rappels de catégorie I par les médias dans les 24 heures suivant sa décision. La plupart (77 p. 100) des rappels par les médias ont été effectués en moins de huit heures après la décision. Le personnel de l'ACIA a desservi une ligne de secours et répondu à toutes les urgences alimentaires 24 heures sur 24, sept jours par semaine. En 2002-2003, l'ACIA a assuré la coordination de 381 rappels dont les causes sont exposées dans le tableau suivant.

Cause des rappels	
Allergènes non déclarés	41,5 %
Contamination chimique	23,4 %
Contamination microbiologique	20,5 %
Matière étrangère	10,0 %
Autres*	4,7 %*

** Y compris les biotoxines marines, les produits présentés de manière trompeuse et les ingrédients non autorisés*

L'ACIA a analysé des données statistiques sur les tendances et établi que, sur les 381 rappels de l'an dernier, 202 (53 p. 100) concernaient des produits importés et 179 (47 p. 100) des produits fabriqués dans le pays. Les allergènes non déclarés, principalement des sulfites, ont continué d'être la principale cause des rappels. Un grand nombre de ceux-ci a été associé à des produits à base de fruits transformés importés de Syrie. En conséquence, l'ACIA a adopté un programme d'échantillonnage et d'analyse ciblé sur les confitures syriennes et d'autres produits à base de fruits transformés importés. Elle a assuré un suivi chez les importateurs canadiens afin de vérifier si des produits analogues étaient conformes à la réglementation. Elle a aussi échantillonné et analysé des confitures, des marmelades et des conserves de fruits du Liban, d'Iran et du Pakistan en vue de détecter la présence de résidus de sulfites.

Les principales causes de rappel pour contamination microbiologique venaient de la présence de salmonelles, de listerias et d'*E. coli 0157:H7*. On a trouvé des listerias dans divers produits carnés et laitiers prêts à servir, tels que des saucisses de Francfort et du fromage, des salmonelles dans des aliments assortis, tels que des saucisses et des épices, et des *E. coli 0157:H7* principalement dans des hambourgeois, du bœuf haché et certains fromages.

L'Agence examine également les tendances en matière de rappel dans divers groupes sectoriels. En 2002-2003, les rappels se sont répartis comme suit entre ces groupes :

Groupe sectoriel	Pourcentage du total
Confiseries et noix	24,1
Fruits et légumes transformés	19,2
Céréales et produits de boulangerie	12,1
Viande et volaille	9,7
Produits de la mer	7,1
Miel	7,1
Produits laitiers	4,2
Boissons	3,9
Autres (soupes, salades, aliments pour bébé, graisses)	3,9
Érable	3,7
Épices	3,4
Fruits et légumes frais	1,3
Oeufs et produits à base d'œufs	0,3

En 2002-2003, le nombre d'enquêtes sur la salubrité des aliments, l'étiquetage et les fraudes est passé de 4 462 à 4 961 tandis que le nombre de rappels est tombé de 474 à 381 par rapport à 2001-2002. Depuis 1999, l'ACIA s'est dotée des moyens de déceler et de suivre les tendances des rappels. Le ciblage des récidivistes et les enquêtes de suivi sur les rappels constituent des outils qui se sont avérés efficaces en matière de gestion des risques associés à la salubrité des aliments. Le tableau suivant indique le nombre d'enquêtes sur la salubrité des aliments, l'étiquetage et les fraudes et de rappels auxquels celles-ci ont donné lieu ces trois dernières années.

Année	Nombre d'enquêtes	Rappels
2002-2003	4 961	381
2001-2002	4 462	474
2000-2001	3 889	370

L'ACIA a procédé à plus de 16 000 contrôles de l'efficacité des rappels en 2002-2003 afin de vérifier si les produits rappelés avaient bien été retirés du marché.

Pour raffermir encore davantage la collaboration entre les diverses administrations publiques pendant les épidémies d'origine alimentaire, l'ACIA et Santé Canada ont révisé et mis à jour un protocole national d'intervention en cas d'urgence liée aux flambées de toxi-infections alimentaires. Celui-ci prévoit des procédures assurant la coordination entre les organismes fédéraux, provinciaux et territoriaux pendant les enquêtes et les interventions de lutte le cas échéant. Le protocole révisé devrait normalement être mis en œuvre à la suite d'autres consultations avec les provinces et les territoires.

L'ACIA procède à des enquêtes et à des contrôles sur des flambées de toxi-infections alimentaires, de concert avec les autorités de santé publique fédérales, provinciales et municipales. Le 17 mai 2002, 21 cas de dysenterie bacillaire humaine ont été signalés à l'ACIA par les services de santé publique de l'Ontario. La première enquête menée par les services de santé publique d'Ottawa et de Toronto a permis de rattacher l'infection à la consommation d'une salade de pâtes. Grâce à une collaboration rapide et efficace entre l'ACIA, les services de santé publique, le ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario, Santé Canada et le fabricant, la flambée a pu être enrayée rapidement. Dans un délai de huit heures après avoir été prévenue, l'ACIA a lancé l'alerte en demandant au public de ne pas consommer les produits en question, et le fabricant a procédé à un rappel. La flambée a semblé être liée à un total de 740 cas de dysenterie bacillaire signalés et elle a été la plus importante d'origine alimentaire survenue au Canada depuis 1998.

On trouvera à la section 3.5.4 les initiatives prises en 2002-2003 pour améliorer les procédures de gestion des situations d'urgence.

L'une des fonctions clés de l'ACIA consiste à informer le public sur toutes les questions susceptibles d'avoir un effet sur sa santé. L'an dernier, l'ACIA a lancé une campagne de sensibilisation à la salubrité des aliments, qui a consisté à envoyer des messages à ce sujet à l'échelle nationale.

En mars 2003, l'ACIA a offert des trousses d'information sur la salubrité des aliments ainsi que son service de souscription par courriel aux rappels d'aliments et aux alertes à l'allergie à environ 17 000 écoles élémentaires et secondaires de tout le Canada. Financée conjointement par l'ACIA et Agriculture et Agroalimentaire Canada, la campagne de sensibilisation des écoles a été officiellement lancée par le ministre Lyle Vanclief. Elle s'appuie sur une nouvelle page Web comportant un lien avec la page de souscription aux rappels d'aliments et aux alertes à l'allergie (voir ci-dessous), des documents clés concernant cette initiative et diverses autres informations en la matière. Un sondage de suivi par téléphone effectué par Decima Inc. révèle que la plupart des écoles ont trouvé la trousse utile, surtout parce qu'elle contenait des informations pertinentes, permettait de mieux prendre conscience des problèmes et constituait une bonne ressource pour les enseignants et le personnel.

Le programme de sensibilisation des écoles n'est que la première phase de la stratégie de sensibilisation générale de l'Agence, qui comprend des plans visant à atteindre les professionnels de la santé, les organisations, les bibliothèques, les organismes communautaires et les groupes de consommateurs.

http://www.inspection.gc.ca/francais/corpaffr/recarapp/recaltocf.shtml

3.2.4 Satisfaire aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement

Satisfaire aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements

Le rendement qu'affiche l'ACIA dans la satisfaction des exigences d'autres gouvernements peut être évalué à l'aide d'indicateurs tels que les taux de rejet des exportations. Bien qu'elle ne connaisse actuellement pas ces taux pour tous les groupe sectoriels, l'ACIA a incorporé cet indicateur dans ses essais pilotes de cadres de gestion du rendement pour la viande et le poisson. Selon les données disponibles, les taux de rejet des exportations sont faibles pour la viande, les poissons et les produits de la mer, et ceux des produits laitiers baissent à mesure que l'industrie s'adapte aux nouvelles procédures d'exportation de ces produits.

En 2002-2003, le Canada a exporté environ 1,8 million de tonnes de viande et de produits à base de viande vers 116 pays. Sur ce total, 99,96 p. 100 des produits ont satisfait aux exigences en matière de salubrité des autres gouvernements, comme en témoignent les taux d'entrée. Ce taux élevé d'acceptation prouve que le système de réglementation aussi bien que la salubrité et la qualité de la viande et des produits à base de viande du Canada inspirent largement confiance.

Pour ce qui est des poissons et produits de la mer, l'ACIA a émis plus de 42 000 certificats pour l'exportation vers 110 pays. Dans ses essais pilotes de cadre de gestion du rendement, elle répertorie sous forme de tableau le nombre d'incidents à l'exportation (p. ex., des rejets) de poissons et produits de la mer. De janvier à mars 2003, elle a examiné 23 incidents, sur lesquels il n'y a eu qu'un seul rejet pour des raisons de salubrité parmi les lots provenant d'installations enregistrées au fédéral. La majorité des incidents a mis en cause des produits d'autres installations.

Le Canada exporte aussi des produits laitiers vers de nombreux pays du monde. L'ACIA procède à des vérifications pour l'exportation de produits laitiers nationaux en attente de certification. Sur les 193 vérifications pour l'exportation effectuées en 2002-2003, seuls 16 lots de produits laitiers ont été jugés non conformes. Cela représente un taux de conformité de 91,7 p. 100, soit une amélioration importante par rapport au taux de 76 p. 100 constaté au moment où les nouvelles procédures d'exportation des produits laitiers ont été mises en œuvre en 2000-2001.

Contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement

En 2002-2003, l'ACIA a continué de codiriger, avec Santé Canada, la participation du Canada à la Commission du Codex Alimentarius (organisation internationale chargée d'élaborer des normes, des lignes directrices et des textes connexes dans le domaine alimentaire). À ce titre, elle a contribué à rédiger les documents suivants :

- Avant-projet de code d'usage pour les poissons et les produits de la pêche;
- Projet de code d'usage en matière d'hygiène pour la viande;
- Code d'usage en matière d'hygiène pour les produits à base d'œufs.

L'Agence a aussi continué de sensibiliser et d'informer les gouvernements et les industries de l'étranger au sujet des exigences à l'importation du Canada ainsi que les exportateurs canadiens quant aux exigences des gouvernements étrangers. Ainsi, en 2002-2003, elle a procédé, avec des équipes d'inspecteurs des États-Unis et de Russie en visite au Canada, à l'évaluation de certains établissements canadiens de transformation de la viande. Elle a également examiné les systèmes d'inspection de la viande de 29 établissements américains dans le cadre d'un échange d'informations visant à mettre le gouvernement et les établissements des États-Unis au courant

des exigences canadiennes à l'importation. De même, elle a inspecté les systèmes et les contrôles en place en Indonésie pour les poissons et produits de la mer et elle a, par la suite, approuvé l'importation de ces produits au Canada.

3.2.5 Décourager les pratiques trompeuses et malhonnêtes du marché

L'ACIA décourage les pratiques trompeuses en enquêtant sur les plaintes déposées par les consommateurs et les commerçants, et en recourant à la sensibilisation, à des inspections, à des analyses de produits et à des mesures d'exécution pour favoriser la conformité. Elle établit et exécute aussi des projets prioritaires dans les domaines jugés à haut risque. Parmi les initiatives qu'elle a prises en 2002-2003 pour protéger les consommateurs contre les pratiques malhonnêtes du marché, on peut citer des projets visant à améliorer la conformité, notamment l'altération du bœuf haché, l'étiquetage des suppléments alimentaires destinés aux athlètes et la falsification de l'huile d'olive. De plus amples informations figurent à l'annexe 1.

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

- Elle a contribué à l'élaboration des modifications de la *Loi sur les aliments et drogues* proposées par Santé Canada au sujet de l'étiquetage nutritionnel, des allégations nutritionnelles et des allégations relatives à la santé, de l'eau et de la glace pré-emballées, de l'amélioration de l'étiquetage en ce qui concerne les allergènes, de l'étiquetage en tant qu'instrument de santé publique, des produits de santé naturels, de l'enrichissement en vitamines et en minéraux et de l'étiquetage des produits alimentaires traités par ionisation.
- Elle a donné des conseils aux intervenants sur les exigences de la réglementation modifiée.
- Elle a fait partie des comités de la Commission du Codex Alimentarius sur les questions de composition et d'étiquetage des jus de fruits et de légumes, des graisses et des huiles, des sucres et du miel et des fruits et légumes transformés, et sur l'étiquetage des produits alimentaires traités par ionisation.
- Elle a élaboré de nouvelles procédures d'inspection et politiques d'exécution pour étayer la nouvelle réglementation canadienne sur l'étiquetage nutritionnel.
- Elle a mis au point de nouveaux matériels de formation dans les domaines de l'étiquetage nutritionnel, des allégations nutritionnelles et des allégations relatives à la santé, de l'enrichissement en éléments nutritifs et de la quantité nette.
- Elle a collaboré avec l'Office des normes générales du Canada à l'élaboration de normes facultatives pour l'agriculture biologique et l'étiquetage des aliments issus de la biotechnologie.

3.3 SANTÉ DES ANIMAUX

Résultat stratégique : Protection des ressources zoosanitaires comme fondement à la santé des animaux et à la sécurité du public.

Services rendus par l'ACIA aux Canadiens

La protection des ressources animales du Canada est un élément indispensable à la salubrité des aliments, à la santé publique et au maintien de la confiance que l'agriculture et les produits agroalimentaires du Canada inspirent au niveau national et international. Les ressources animales doivent être protégées contre les maladies graves et les contaminants chimiques et microbiologiques. Le fait que le Canada soit exempt de certaines maladies graves facilite le commerce international de ses animaux, de ses produits et sous-produits d'origine animale et de ses aliments du bétail.

Le secteur de l'élevage contribue pour environ 13,4 milliards de dollars par an à l'économie canadienne. La viande et les produits à base de viande représentent la plus grande portion de l'industrie de la transformation des aliments du Canada. Ce secteur compte sur un stock d'animaux de ferme en bonne santé comprenant quelque 13,7 millions de bovins, 14,4 millions de porcs et presque un million de moutons. Plus d'un million de tonnes de poulets et de dindes sont transformés tous les ans au Canada[1].

Principaux partenaires

L'ACIA travaille avec d'autres intervenants pour protéger les ressources animales. Nos principaux partenaires sont les suivants :

D'autres ministères et organismes fédéraux : L'ACIA travaille en étroite collaboration avec d'autres partenaires fédéraux pour échanger des avis d'experts, élaborer des politiques de réglementation, établir des normes et favoriser la coopération en recherche.

Des gouvernements provinciaux : Au niveau provincial, l'ACIA travaille avec les ministères de l'agriculture, des pêcheries et de l'environnement. Les activités menées avec ces partenaires sont à l'image de celles entreprises avec les ministères et organismes fédéraux.

Des intervenants non gouvernementaux : L'ACIA travaille en partenariat avec des producteurs agroalimentaires nationaux et d'autres à l'examen, à l'élaboration et à la mise en œuvre de politiques et de programmes de santé animale. Le Comité consultatif canadien sur la santé des animaux (CCCSA) est l'un des mécanismes clés de ces travaux. L'Agence collabore également avec des associations sectorielles et avec d'autres associations, y compris celles œuvrant pour le bien-être des animaux et la protection de l'environnement.

Des établissements de recherche : L'ACIA collabore avec les écoles vétérinaires du Canada en vue de déterminer les orientations stratégiques de la recherche scientifique et d'élaborer un programme d'études national tenant compte des besoins actuels et futurs en matière de réglementation de la science et de la médecine vétérinaire.

Des organisations internationales et des partenaires commerciaux : L'ACIA travaille avec plusieurs organismes et comités internationaux en vue d'influer sur l'élaboration d'une réglementation internationale à fondement scientifique en santé animale, de collaborer à l'établissement d'objectifs et de stratégies de réglementation et de débattre de préoccupations communes. Parmi les principaux comités et organismes, mentionnons la Quadrilatérale sur la santé des animaux (Canada, États-Unis, Nouvelle-Zélande et Australie), le Comité nord-américain sur la santé animale (Canada, États-Unis et Mexique), l'Office international des épizooties et ses commissions spéciales, et les comités de l'OMC et de l'ALENA sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires. L'ACIA travaille également, bilatéralement, avec d'autres gouvernements nationaux sur des questions relatives aux normes et exigences en matière de santé animale.

[1] *Tous les chiffres indiqués dans ce paragraphe sont de 2001-2002.*

Description des programmes

En 2002-2003, les programmes et activités relevant du **Programme de santé animale** ont coûté environ 133,7 millions de dollars — ce qui représente 23,6 p. 100 des dépenses de l'ACIA. Un total de 674 employés à temps plein étaient affectés à ces programmes. Le secteur d'activités de la santé des animaux compte deux programmes : la santé animale et les aliments du bétail.

- Santé animale
- Aliments du bétail

L'Agence exécute le Programme de santé animale en vertu de la *Loi sur la santé des animaux*. Elle surveille, analyse, inspecte et met en quarantaine des animaux afin de prévenir, de contrôler ou d'enrayer les maladies animales réglementées. Elle réglemente les moyens de production tels que les vaccins animaux, et elle veille également à ce que le transport des animaux se fasse sans cruauté.

Le **Programme des aliments du bétail** a coûté environ 10,2 millions de dollars, ce qui représente 1,8 p. 100 des dépenses de l'ACIA. Le nombre d'employés à temps plein a été au total de 74. L'Agence exécute ce programme en vertu de la *Loi relative aux aliments du bétail* afin de protéger le bétail contre les contaminants chimiques et les dangers microbiens grâce à la réglementation des ingrédients entrant dans la composition des aliments.

Les deux programmes sont axés sur les activités stratégiques énumérées dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003 :

- surveiller l'introduction et la propagation dans le pays de maladies animales réglementées;
- lutter contre les maladies animales transmissibles aux humains;
- satisfaire aux exigences scientifiques sur la santé animale d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement;
- augmenter la conformité des aliments du bétail aux lois, règlements et normes du gouvernement fédéral.

Exécution

En vertu de la *Loi sur la santé des animaux* et de la *Loi relative aux aliments du bétail*, l'ACIA a enquêté, l'an dernier, sur 287 cas de non-conformité, qui ont abouti à 27 poursuites et 20 condamnations. Les amendes infligées par les tribunaux ont atteint un total de 57 150 $. Des condamnations ont été prononcées pour des infractions telles que les conditions de transport des animaux, la non-présentation de produits à haut risque aux inspections et la vente d'aliments du bétail contenant des ingrédients non déclarés.

Le Canada participe aux efforts mondiaux visant à lutter contre les maladies du bétail et il fait partie de l'Office international des épizooties (OIE), qui, avec ses 164 pays membres, est à la base de la politique sur les échanges commerciaux. Le *Règlement sur les maladies déclarables* de l'ACIA englobe toutes les maladies figurant sur la Liste A de l'OIE, maladies qui risquent fort d'entraîner de sérieux problèmes de santé publique, ainsi que celles de la Liste B qui préoccupent le Canada[2]. Ce règlement exige que soient déclarées toutes les maladies figurant sur ces listes. La liste des maladies déclarables du Canada se trouve sur le site Web de l'ACIA à l'adresse suivante :

http://www.inspection.gc.ca/francais/reg/regf.shtml

[2] *Le climat du Canada exclut la survenue de quelques unes des maladies de la Liste B de l'OIE, qui n'ont jamais été signalées ici.*

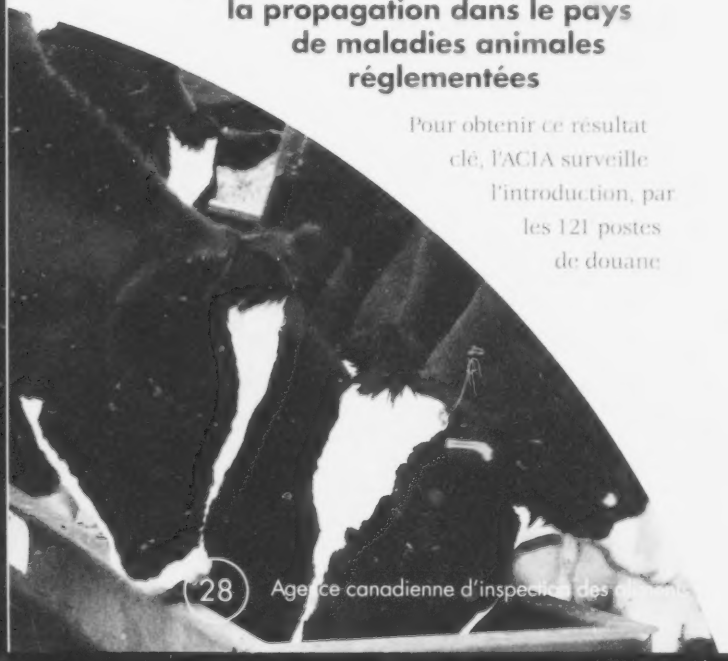
Liste A	Liste B
Fièvre catarrhale du mouton	Charbon bactéridien
Peste porcine	Encéphalopathie spongiforme des bovins
Fièvre aphteuse	Tuberculose bovine
Influenza aviaire forme hautement pathogène	Rage
Maladie de Newcastle	Tremblante du mouton

* *Pour avoir une liste complète de ces maladies, voir* **www.oie.int**

L'ACIA a modifié le règlement en 2002-2003 en y ajoutant deux listes de maladies pour lesquelles elle demande à être avisée par les laboratoires de tout résultat suspect ou positif. Ce règlement lui permet de recueillir des informations à des fins de santé publique, telles que celles obtenues grâce à la surveillance du virus du Nil occidental, et de s'acquitter des obligations internationales concernant la surveillance des maladies animales.

3.3.1 Surveiller l'introduction et la propagation dans le pays de maladies animales réglementées

Pour obtenir ce résultat clé, l'ACIA surveille l'introduction, par les 121 postes de douane internationaux (neuf aéroports internationaux et 112 points de franchissement de la frontière canado-américaine), de tous les animaux, produits et sous-produits animaux et produits biologiques vétérinaires importés, au moyen de processus de vérification comprenant des inspections visant à faire respecter les conditions d'importation. Elle a aussi des activités lui permettant de sensibiliser davantage le public et l'industrie aux questions de santé animale.



Éducation et sensibilisation

L'intérêt du public pour les maladies des animaux s'est développé en 2002-2003 lorsque les médias ont parlé de la progression du virus du Nil occidental et du seul cas d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) constaté au Canada. L'ACIA a continué de répondre à des milliers de demandes de renseignements de la part du public, de l'industrie et des médias, et de publier des fiches et des brochures d'information sur les mesures de lutte contre les maladies animales. Elle s'efforce d'augmenter les niveaux de conformité en fournissant des renseignements à des groupes cibles. Par exemple, en 2002-2003, elle a publié et diffusé une brochure destinée aux éleveurs, afin de les amener à respecter davantage son interdit à l'égard de certains aliments pour ruminants. Elle a émis cet interdit dans le but d'empêcher la propagation de maladies telles que l'ESB. Elle a aussi publié des fiches d'information et des mises à jour concernant ses mesures de lutte contre des maladies animales telles que l'encéphalopathie des cervidés (cerfs et wapitis) et la tuberculose bovine chez les animaux sauvages.

Les mesures prises par l'ACIA pour protéger la santé animale visent aussi à surveiller l'importation ou l'introduction d'animaux de compagnie au Canada. En réponse aux milliers de demandes de renseignements qu'elle reçoit chaque année au sujet de l'importation d'animaux de compagnie, elle a publié des lignes directrices en la matière, notamment, en 2002-2003, des directives de base sur les animaux de compagnie fréquemment importés. Les documents mentionnés ci-dessus sont disponibles sur le site Web de l'ACIA à l'adresse suivante :

http://www.inspection.gc.ca

Contrôles à l'importation

L'importation d'animaux et de produits animaux pourrait accroître le risque que certaines maladies pénètrent au Canada. Les inspections effectuées par l'ACIA aux frontières ciblent les animaux à haut risque présentant des signes visibles de maladie. Pour les importations à risque, il faut des permis, des analyses avant et après le passage en douane, des mises en quarantaine et des certificats d'exportation. Les animaux qui ne sont pas en conformité avec les conditions d'importation ou ceux qui présentent une menace pour la santé des animaux canadiens sont refoulés ou parfois même détruits. La plupart des animaux vivants venant de pays autres que les États-Unis sont mis en quarantaine pour 30 jours par le personnel de l'ACIA.

En 2002-2003, l'ACIA, avec l'aide de l'Agence des douanes et du revenu du Canada, a contrôlé avec succès plus de 24 millions d'animaux de ferme (bovins, chevaux, bisons, chèvres, porcs, moutons et volailles) et 283 762 doses de sperme et embryons de bétail. Sur les animaux de ferme importés en 2002, 269 552 ont été mis en quarantaine.

En 2002-2003, la conformité aux conditions d'importation a été très bonne, puisque seulement 10 476 animaux et 3 166 doses de sperme ont été rejetés. Les animaux refoulés ont été nettement plus nombreux qu'en 2001-2002 (764), mais cette augmentation est attribuable au rejet d'un chargement comptant à lui seul environ 10 000 volailles importées. Le taux de rejet des doses de sperme importées a été plus ou moins celui des années précédentes.

À titre de mesure supplémentaire visant à surveiller l'introduction et la propagation dans le pays de maladies animales réglementées, l'ACIA a entrepris des négociations avec les pays exportateurs pour concevoir des conditions d'importation à fondement scientifique. À cet effet, elle procède à l'évaluation des risques non seulement de la marchandise, mais aussi de la situation sanitaire du pays exportateur. En 2002-2003, les analyses des risques à l'importation ont porté sur le bœuf désossé, les fromages, les protéines et enzymes du lait, les embryons fertilisés in vitro, les abeilles domestiques, les animaux de zoo et les chevaux. La situation sanitaire des pays a été évaluée sous l'angle de la fièvre aphteuse en Uruguay, de la tuberculose bovine en Australie et à Hawaii et de la maladie de Newcastle au Danemark et aux États-Unis.

L'ACIA révise les modalités d'importation quand la situation sanitaire du pays a changé ou que des progrès scientifiques ont eu des répercussions sur les politiques. Par exemple, en 2002-2003, le Canada a repris des relations commerciales avec le Royaume-Uni, la France et les Pays-Bas après les restrictions imposées en 2001 en raison de la fièvre aphteuse. Il a également suspendu le commerce des volailles et des produits à base de volailles avec plusieurs États américains à la suite d'une épizootie de la maladie de Newcastle.

Programmes de lutte contre les maladies

Les programmes de lutte sont conçus pour empêcher la propagation générale de maladies ou en atténuer les effets. Le but principal est leur éradication. Afin d'encourager les producteurs à signaler sans tarder les cas de maladie grâce à des mesures d'incitation financières, l'ACIA gère également un programme d'indemnisation en vertu de la *Loi sur la santé des animaux*. Pour lutter contre certaines épizooties, les mesures prises en 2002-2003 ont été les suivantes :

Encéphalopathie spongiforme des bovins (ESB) : L'une des priorités de l'ACIA est la surveillance de l'ESB et d'autres encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), telles que l'encéphalopathie des cervidés ou la tremblante du mouton. Lancé en 1992, le programme de surveillance de l'ESB cible des populations animales spécifiques comme les animaux dits couchés destinés à l'abattage et les animaux morts. En 2002, 3 377 animaux ont subi des tests de surveillance de l'ESB, plus du double des 1 581 animaux testés l'année précédente et plus de deux fois la norme imposée par l'Office international des épizooties. Une grande partie des analyses a été faite dans des laboratoires provinciaux ayant répondu à la demande de l'ACIA visant à étendre ce programme.

En mai 2003, on a découvert un cas unique d'ESB chez une vache de l'Alberta. Bien que cet incident se soit produit après la période visée ici, à savoir 2002-2003, son importance a été telle qu'il mérite d'être cité dans le présent rapport. La vache malade a été condamnée à l'abattage et sa consommation n'a jamais été permise. En menant son enquête de suivi, l'ACIA a détruit et analysé plus de 2 700 animaux, mais sans trouver d'autres cas.

En juin 2003, une équipe d'experts internationaux a salué l'exhaustivité et la qualité de l'enquête menée par l'ACIA sur l'ESB et a proposé des mesures supplémentaires pour protéger encore davantage le public. En juillet 2003, des modifications ont été apportées au *Règlement sur les aliments et drogues* et au *Règlement sur la santé des animaux* pour prévenir l'introduction de matériels à risques spécifiés (MRS)[1] dans la chaîne alimentaire humaine. Les règlements sont entrés en vigueur un mois plus tard, sauf dans les établissements sous juridiction fédérale, où ils ont pris effet immédiatement à la suite d'une directive de l'ACIA. On travaille actuellement à d'autres améliorations des politiques, en particulier sur la traçabilité des animaux et des produits d'origine animale. Les consultations avec les provinces, les territoires, l'industrie et les partenaires commerciaux du Canada se poursuivent au sujet de la surveillance de l'ESB et des contrôles pour renforcer le règlement visant les aliments du bétail. En septembre 2003, un groupe de travail sur l'ESB a été formé pour regrouper et coordonner toutes les activités de l'ACIA sur ce sujet. L'Agence rendra davantage compte de ses activités dans ce domaine dans son rapport annuel de 2003-2004.

Encéphalopathie des cervidés (EDC) : L'EDC est une maladie évolutive fatale touchant le système nerveux des cerfs et des wapitis, pour laquelle il n'y a aucun traitement ni vaccin connu. Le programme national d'éradication mis au point par l'ACIA pour l'EDC exige la coopération des gouvernements fédéraux et provinciaux, de l'industrie des cervidés, des écoles vétérinaires et des vétérinaires. De l'apparition de l'EDC en 2000 jusqu'au 31 mars 2003, l'ACIA a détruit 42 troupeaux infectés par cette maladie, dont 40 troupeaux de wapitis en Saskatchewan et un troupeau de wapitis et un autre de cerfs en Alberta. Sur les quelque 8 500 cervidés détruits dans les troupeaux infectés, le test d'EDC a été positif chez 232 animaux, et 24 ont montré des signes de la maladie. Sur les 651 cervidés d'élevage détruits en 2002-2003 à cause de l'EDC (348 cerfs à queue blanche et 113 wapitis en Alberta, et 190 wapitis en Saskatchewan), le nombre total confirmé positif a été de cinq.

L'ACIA considère que son programme de lutte contre l'EDC en Saskatchewan a été efficace puisqu'aucun autre cas n'a été signalé dans les élevages de cervidés depuis mars 2002.

Tremblante du mouton : La tremblante du mouton est une autre maladie de la famille des EST, qui frappe les moutons et les chèvres. Le programme de lutte de l'ACIA contre la tremblante du mouton exige que l'on éloigne de la chaîne alimentaire les animaux exposés à cette maladie. En 2002, l'ACIA a apporté à ce programme plusieurs changements nécessaires à l'éradication, en y ajoutant, par exemple, un programme facultatif de certification du troupeau, ainsi que des modifications aux actuelles mesures de lutte sous la forme de dispositions concernant les animaux résistants à la maladie.

[1] *Au Canada, aux termes de la loi, le matériel à risque spécifié comprend les tissus suivants : le crâne, la cervelle, les ganglions trigéminés (groupes de neurones reliés au cerveau et situés contre l'extérieur du crâne), les yeux, les amygdales, la moelle épinière et les ganglions de la racine dorsale (groupes de neurones reliés à la moelle épinière et situés contre la colonne vertébrale) des bœufs âgés de 30 mois ou plus, et l'iléon distal (partie de l'intestin grêle) des bœufs de tous âges. À l'exception de la cervelle, tous ces tissus, chez les bœufs atteints d'une ESB, contiennent l'agent infectant et transmettent donc la maladie.*

Le vendredi 16 mai 2003, les scientifiques d'un laboratoire provincial albertain ont alerté immédiatement l'ACIA lorsqu'ils ont soupçonné qu'un test d'ESB pourrait avoir produit un résultat positif. Ils en ont eu confirmation le dimanche suivant : le Centre national des maladies animales exotiques de Winnipeg avait détecté un cas de maladie de la vache folle chez une seule vache.

« C'était angoissant », a avoué Peter Brackenridge, vice-président des Opérations de l'ACIA, en se remémorant les premiers jours de la plus grande urgence que l'Agence ait connue depuis sa création en 1997.

L'ACIA est passée à l'action. Un avion du ministère de la Défense nationale a emporté un échantillon au Laboratoire mondial de référence de Weymouth, en Angleterre, pour qu'il donne une confirmation définitive. Un communiqué a été rédigé, une conférence de presse, organisée, et, le mardi suivant, le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, Lyle Vanclief, annonçait au monde entier la découverte du cas d'ESB. Entre-temps, le président de l'ACIA, Richard Fadden, avait déjà chargé l'Agence, à Ottawa et dans tout le pays, de mener une enquête : le personnel de l'ACIA devait trouver d'où provenait la vache infectée, déterminer si d'autres vaches pouvaient avoir la maladie et tenir informés le bureau du ministre Vanclief, la population, les médias et les partenaires commerciaux du Canada.

« De nombreuses personnes travaillaient de 16 à 18 heures par jour. En quatre semaines, j'ai eu deux jours de relâche et je n'étais pas le seul », a dit Philip Amundson, directeur exécutif des Opérations du centre opérationnel de l'Ouest, d'où la situation d'urgence allait finalement s'étendre à toutes les provinces et mettre largement en jeu les gouvernements provinciaux et l'industrie.

En faisant l'enquête, on a dû prendre des échantillons sur près de 3 000 bovins afin de les soumettre à des tests. Le personnel de l'ACIA, principalement basé à Moose Jaw, a travaillé 24 heures sur 24 par une température de près de 30 degrés Celsius pour abattre les animaux et en prélever des échantillons aux fins d'analyse. Philip Amundson a déclaré que l'industrie s'était montrée très coopérative, y compris huit producteurs de bovins dont les troupeaux avaient été saisis et trois parcs d'engraissement dont près de 300 bovins avaient été éliminés.

« Malgré ce qu'ils ressentaient et ce que tout ce processus leur imposait, ils ont fait l'éloge de notre personnel », a ajouté Philip Amundson.

Pendant ce temps, à Ottawa, le personnel de l'ACIA travaillait aussi 24 heures par jour pour coordonner et superviser la réaction à la crise. Le standard téléphonique était desservi 24 heures sur 24 afin de faciliter la communication entre les employés de l'ACIA et de répondre aux questions de la population.

À peine un mois plus tôt, l'ACIA avait rouvert le Centre national des opérations d'urgence modernisé au siège de son administration centrale à Ottawa. Avec son installation à la fine pointe de la technologie, le personnel avait maintenant un lieu central pour travailler et s'occuper de la foule de détails et de problèmes qui ont surgi tous les jours et même toutes les heures au cours des premiers jours et des premières semaines.

« Le Centre a été extrêmement précieux. Il s'est véritablement payé lui-même pendant la crise, a dit Peter Brackenridge. Nous parlons toujours d'une approche intégrée de la gestion des problèmes à l'Agence et, en pleine crise, nous semblons toujours nous en sortir. Tout le monde s'y est mis. C'était remarquable. »

Le Dr Brian Evans, directeur exécutif de la Direction des produits animaux, a déclaré que la décision de moderniser le centre d'urgence n'était qu'un exemple de la philosophie d'amélioration continue de l'ACIA. « L'engagement de l'ACIA dans l'apprentissage et l'amélioration continus l'a mise dans une position favorable pour affronter cette situation, a-t-il affirmé. Nos investissements des trois à quatre dernières années dans la planification et l'intervention d'urgence ont été rentables. »

Par coïncidence, au moment de la découverte du cas d'ESB, le Dr Evans participait, à Paris, à des réunions de l'Office international des épizooties, en tant qu'agent vétérinaire en chef et délégué du Canada au sein de cet organisme mondial de la santé des animaux, qui compte 164 pays membres. Dans la capitale française, il a tenu les pays et les médias internationaux au courant de la situation avant de revenir au Canada pour aider à faire face à la crise.

Le Dr Evans a précisé qu'il n'était pas pressé de vivre une nouvelle crise d'ESB, mais il a ajouté en guise de mise en garde que, dans l'environnement de menaces qui existe à l'heure actuelle et avec la mondialisation qui favorise la propagation des maladies à travers le monde, cela peut se reproduire. Il a estimé qu'une telle situation d'urgence avait un bon côté.

« Elle a démontré aux Canadiens le rôle crucial que joue l'ACIA en tant que membre de l'équipe de protection de la population et de la santé et de la sécurité publiques du Canada. Il y a eu un côté positif, mais nous l'avons payé cher. J'espère qu'il n'y aura pas d'autres crises d'ESB ces prochains temps, mais on a reconnu à l'échelle nationale et internationale notre compétence, notre capacité et notre état de préparation pour y faire face. »

En 2001, la tremblante a été diagnostiquée dans 12 troupeaux de moutons. Le programme de lutte contre cette maladie atteint les résultats voulus puisque seulement quatre nouveaux troupeaux infectés ont été signalés en 2002. Les enquêtes de suivi ont eu pour résultat d'ordonner la destruction de 3 331 moutons répartis sur 15 exploitations.

En 2002-2003, l'ACIA a aidé l'industrie à élaborer un programme obligatoire d'identification des moutons, qu'elle mettra en œuvre en 2004. Ce programme ressemble au Programme canadien d'identification du bétail adopté en 2002. L'identification obligatoire permet à l'ACIA de mieux déterminer l'origine des animaux associés à des cas de maladie ou à des rappels d'aliments pour insalubrité.

Produits biologiques vétérinaires

L'ACIA est chargée de l'octroi de licences pour les produits biologiques à usage vétérinaire[1] au Canada. Ce programme fait partie intégrante du Programme national de la santé des animaux du Canada en ce qu'il empêche l'introduction et la propagation de certaines maladies animales. Pour que les produits biologiques à usage vétérinaire puissent donner lieu à une licence, ils doivent s'avérer purs, puissants, sûrs et efficaces quand ils sont utilisés chez les espèces ciblées conformément aux recommandations figurant sur l'étiquette du fabricant. De plus, la demande de licence doit être accompagnée de preuves que le produit peut être fabriqué et utilisé sans effets nuisibles sur la santé animale, la santé humaine, la salubrité des aliments ou l'environnement.

Au titre du programme sur les produits biologiques à usage vétérinaire, l'ACIA a délivré des licences pour 60 nouveaux produits en 2002, contre 73 l'année précédente. Il y a plus de 743 produits fabriqués sous licence au Canada. Parmi les licences délivrées cette année, citons celle d'un vaccin équin contre le virus du Nil occidental. Le délai moyen nécessaire pour examiner une nouvelle demande de licence, estimé à 159 jours en 2001, est à présent de 143 jours. En 2002, l'ACIA a reçu 1 976 rapports sur des effets indésirables suspects de produits biologiques vétérinaires, principalement des vaccins pour chiens et chats. Cet accroissement de 20,4 p. 100 par rapport à 2001 est attribué à une sensibilisation accrue du public à ce programme.

Biotechnologie animale

En mars 2003, l'ACIA a organisé une réunion du Groupe de discussion sur la biotechnologie animale en vue de définir le rôle qu'elle devra jouer en la matière. Ce groupe, qui comprenait des membres d'organismes de réglementation gouvernementaux, des universitaires et des représentants de l'industrie de la biotechnologie, a fait plusieurs recommandations concernant le futur rôle à jouer par l'ACIA dans la réglementation de la biotechnologie animale. Le compte rendu des délibérations sera publié sur le site Web de l'ACIA en 2003.

Transport sans cruauté des animaux

Les Canadiens continuent de s'inquiéter du bien-être des animaux de ferme. Le gouvernement et l'industrie travaillent à l'amélioration de la conformité à la réglementation sur le transport des animaux. La phase de consultation de fin 2003 commencera par la présentation d'un projet de modification de la réglementation visant à mettre à jour les exigences à satisfaire dans le transport des animaux pour ce qui est, par exemple, de la nourriture, de l'eau et du repos. Le transport des poules de réforme continue de s'améliorer grâce aux directives de 1999 sur le traitement et le transport. En raison d'une surveillance accrue et d'améliorations apportées aux pratiques de l'industrie, la proportion de volailles mortes dans les arrivages des établissements enregistrés au fédéral est tombée à une moyenne de 1,4 p. 100 en 2002, contre 2,1 p. 100 en 1998.

[1] *Les produits biologiques à usage vétérinaire comprennent les vaccins, les trousses de diagnostic et les immunoglobulines utilisés dans le pays pour le bétail, les volailles, les animaux de compagnie et les poissons.*

Le bétail non ambulatoire n'est pas capable de se déplacer seul. Il faut dont le tirer ou le porter. L'ACIA a effectué une enquête de deux mois sur des porcs non ambulatoires dans 22 abattoirs et sur 13 marchés aux enchères ou centres de regroupement. Elle a inspecté plus de trois millions de porcs et de truies, parmi lesquels elle a trouvé 4 684 bêtes non ambulatoires à l'arrivée, dont 60 p. 100 étaient condamnées ou partiellement condamnées à être abattues. Les données ont révélé que 1 664 porcs étaient non ambulatoires à la ferme, tandis que 1 372 le sont devenus pendant le transport. Elles constituent un progrès pour les travaux entrepris par l'ACIA avec quelques intervenants dans le but d'arriver à un consensus sur le traitement et le transport de ces animaux et la manière de définir l'« aptitude au transport ».

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

Amélioration de la biosécurité : L'ACIA a augmenté de 9 à 15 le nombre de ses équipes d'inspection avec chiens détecteurs dans les aéroports internationaux. Elle a élaboré des protocoles de biosécurité pour ceux de ses employés qui visitent ou inspectent des exploitations agricoles et des zoos, en vue d'empêcher la transmission par inadvertance d'agents infectieux entre les établissements. Elle a aussi développé son programme de sensibilisation, entrepris en 2001, qui vise à éduquer le public au sujet des produits agricoles et alimentaires frappés de restrictions et d'interdiction, et du risque qu'ils présentent pour les ressources agricoles et l'environnement du Canada.

Exercice de modélisation relatif à la propagation des maladies animales sur le continent nord-américain : L'ACIA travaille sur la modélisation de la propagation des maladies avec l'USDA et d'autres. Ce projet de quatre ans, financé par le ministère de la Défense nationale, améliorera la capacité d'intervention du Canada en cas de maladies animales exotiques, en modélisant la propagation des maladies à l'échelle nationale et en mettant à l'essai différentes stratégies de lutte telles que la vaccination. Le but est de déterminer quels sont les facteurs cruciaux à l'origine des grandes épizooties et les meilleurs moyens de lutter contre elles.

Planification des interventions en cas d'urgence : En 2002-2003, l'ACIA a offert aux partenaires fédéraux, provinciaux et industriels un cours sur la capacité d'intervention en cas de maladies animales exotiques affectant les animaux sauvages. Les participants ont appris à mieux connaître les maladies susceptibles d'atteindre le bétail du pays. L'ACIA et les partenaires fédéraux envisagent également d'effectuer une simulation d'attaque bioterroriste par propagation de la fièvre aphteuse ainsi que des simulations transfrontalières de maladies exotiques avec les États-Unis et le Mexique. D'autres responsabilités s'ajoutent aux précédentes :

- Établir la Base de données canadienne sur le traitement d'urgence des maladies :

  L'ACIA a provisoirement adapté le système américain de gestion des interventions d'urgence à des scénarios de poussée épizootique de maladies exotiques. Ce système de données entrera en fonction dans le pays à l'automne 2003. Les travaux préparatoires se poursuivent sur le Système canadien intégré de gestion des situations d'urgence causées par les maladies animales.

- Continuer d'adapter les programmes de lutte contre les maladies, si besoin est, pour suivre l'évolution des sciences :

  Les programmes de lutte contre les maladies ont été modifiés selon le cas, principalement en raison de percées dans la technologie de diagnostic. Par exemple, en 2002-2003, l'ACIA a commencé à valider un nouveau test sanguin de tuberculose bovine, qui devrait normalement améliorer l'efficacité des analyses.

Questions relatives à la santé des animaux aquatiques : En 2002-2003, l'ACIA a travaillé avec Pêches et Océans Canada à l'étude des différentes options possibles pour l'élaboration d'un programme national sur la santé des animaux aquatiques.

3.3.2 Lutter contre les maladies animales transmissibles aux humains

Comme les animaux peuvent être porteurs de maladies affectant les humains, il est crucial que l'Agence procède en temps voulu et avec efficacité à des opérations de surveillance, d'analyse et de lutte à l'égard des zoonoses (maladies transmissibles aux humains) qui l'inquiètent. Par exemple, la tuberculose, la rage et le virus du Nil occidental sont des zoonoses faisant peser une sérieuse menace sur la santé humaine. D'autres agents pathogènes, tels que *E. coli* et les salmonelles, trouvent refuge chez les animaux et peuvent avoir un effet néfaste sur la santé humaine en cas de transmission. L'ACIA lutte contre des maladies graves de la volaille telles que la pullorose (*S. pullorum*) et la typhose aviaire (*Salmonella gallinarum*) au moyen de son programme d'enregistrement des couvoirs. Celui-ci lui permet d'enregistrer et d'inspecter les couvoirs canadiens et de limiter, de ce fait, les effets de ces maladies sur la santé des Canadiens et les troupeaux de volailles canadiens vendus sur les marchés internationaux et intérieurs.

Pour certaines maladies se produisant rarement, telles que le charbon, l'ACIA intervient dès réception d'une déclaration de maladie. Elle procède également à des enquêtes périodiques sur des maladies transmissibles rares et, en 2002, elle a pu confirmer que les troupeaux de porcs canadiens étaient exempts de brucellose porcine, de pseudorage et de trichinose. Elle a aussi lancé, en 2002, une enquête nationale sur les bovins pour confirmer l'absence de tout cas de brucellose bovine, de fièvre catarrhale maligne et d'anaplasmose.

Tuberculose bovine : La surveillance des cas de tuberculose bovine se poursuit, à mesure que cette maladie approche de l'éradication dans le cheptel bovin comme chez les bisons et cervidés d'élevage du Canada. En 2002, l'ACIA a détecté des cas de tuberculose dans les populations de wapitis et de cerfs sauvages près du parc national du Mont-Riding au Manitoba, ce qui l'a amenée à établir un périmètre spécial d'éradication autour du parc. Elle a fait analyser tous les troupeaux de bovins et de bisons de la région, a détecté trois troupeaux infectés et pris des mesures d'éradication. Environ 300 bovins ont été détruits et l'indemnisation a atteint un montant d'à peu près 400 000 $. Les analyses du bétail se poursuivront aussi longtemps que des animaux sauvages malades feront peser une menace de tuberculose. L'ACIA a trouvé un troupeau de vaches laitières infectées par la tuberculose en Ontario. C'est la première fois en dix ans que la maladie a été constatée dans cette province. Des mesures d'éradication normales ont été prises dans l'exploitation infectée et environ 35 autres fermes risquant d'avoir été contaminées. Il n'y a eu aucune preuve que la maladie s'était propagée à d'autres troupeaux. On peut donc dire que toutes les régions, à l'exception de la zone d'éradication du Mont-Riding, sont considérées actuellement comme exemptes de tuberculose.

Rage : Les gouvernements provinciaux sont chargés de lutter contre les cas de rage chez les animaux sauvages. Cependant, comme il est possible que cette maladie se transmette aux humains ou au bétail indigène, l'Agence procède à des analyses en laboratoire et à des enquêtes de suivi. En 2002, elle a analysé 11 308 spécimens de diagnostic de la rage, contre 14 654 en 2001. Sur les spécimens analysés, 349 ont été contrôlés positifs. Parmi ces cas, le bétail indigène représentait 7 p. 100, les chiens et chats 5 p. 100, les chauves-souris 32 p. 100 et d'autres animaux sauvages 56 p. 100. La diminution de 21 p. 100 dans le nombre de cas positifs, qui ont été de 444 en 2001, est en rapport avec la baisse du nombre de cas de rage chez le raton laveur en Ontario et au Nouveau-Brunswick après l'instauration, par ces provinces, de programmes de lutte contre cette maladie.

En 2002-2003, l'ACIA a mené des négociations avec chaque province en vue de transférer la responsabilité de l'enquête initiale concernant les morsures d'animaux sur des humains aux autorités de santé publique provinciales et territoriales compétentes. D'ici au mois d'octobre 2003, toutes les provinces autres que le Québec auront mis ce changement en œuvre. Les Canadiens seront mieux servis si le traitement de ces incidents est confié à un seul centre de responsabilité et si l'ACIA exécute ses programmes de façon plus efficace et cohérente. Les morsures d'animaux, surtout de chiens, de chats ou de furets apprivoisés, se chiffrent par dizaines de milliers et elles constituent un sérieux problème de santé publique, mais elles ont rarement pour résultat de transmettre la rage aux humains. Si l'inspecteur de santé publique ou le propriétaire estime que la rage ne peut être raisonnablement exclue, le vétérinaire de l'ACIA doit être appelé immédiatement et l'enquête se poursuivra en vertu du programme de l'ACIA sur la rage.

Virus du Nil occidental : En 2002-2003, l'ACIA a ajouté le virus du Nil occidental à sa liste des maladies à déclaration obligatoire, ce qui signifie que les laboratoires vétérinaires sont tenus de signaler à l'ACIA tout cas positif chez les animaux domestiques, y compris les chevaux. Ces données sont ensuite réunies et transmises à Santé Canada, qui les introduit dans son système de gestion des données sur le virus du Nil occidental. L'ACIA publie des informations détaillées sur les mesures qu'elle prend pour lutter contre ce virus et indique des liens avec Santé Canada sur son site Web à l'adresse suivante :

http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/heasan/disemala/disemalaf.shtml

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

- **Renforcer les partenariats :** De concert avec Agriculture et Agroalimentaire Canada, l'ACIA travaille avec les écoles vétérinaires du Canada à l'élaboration d'une proposition de financement qui permettra à celles-ci de moderniser leur infrastructure, afin qu'elles puissent satisfaire aux conditions d'accréditation et augmenter les capacités de leurs laboratoires et les compétences de leurs vétérinaires. Elle collabore aussi avec les écoles vétérinaires du Canada par l'entremise du comité d'experts (sous-comité du CCCSA), en vue de déterminer les orientations stratégiques de la recherche scientifique et d'établir un programme national aligné sur les besoins actuels et futurs en matière de réglementation de la science et de la médecine vétérinaire.

3.3.3 Satisfaire aux exigences scientifiques sur les maladies animales et la salubrité des aliments du bétail d'autres gouvernements, et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement

L'ACIA facilite l'exportation d'animaux et de produits génétiques animaux en négociant des protocoles avec d'éventuels partenaires commerciaux mondiaux. Les certificats d'exportation de l'ACIA attestent de la santé du bétail canadien, qui respecte les exigences des pays importateurs.

L'ACIA a négocié 22 nouveaux protocoles d'exportation[5] en 2002-2003 et amélioré l'accès aux marchés en révisant et en mettant à jour les accords d'exportation. Le marché chinois des embryons de bovins in vitro est l'un des grands marchés qui se sont ouverts aux exportateurs canadiens. Le protocole d'exportation de porcs vivants a été amélioré pour certains pays de l'Union européenne (UE). En 2002, l'accès au marché des embryons bovins de l'UE a été rétabli. Les exigences formulées par l'UE en octobre 2001 avaient mis un terme à l'importation de bovins et d'embryons de bovins canadiens.

En octobre 2002, l'ACIA a signé une entente avec les États-Unis pour mettre conjointement en application des règles régissant le transport des chevaux. Ce partenariat rend l'ACIA plus apte à s'assurer que les chevaux sont transportés sans cruauté et en conformité avec la réglementation canadienne.

La vaste évaluation des risques de contamination des bovins canadiens par l'ESB, qui s'est achevée en décembre 2002, s'est avérée cruciale pour donner aux autres gouvernements les informations dont ils avaient besoin sur les facteurs de risque associés à cette maladie, qui a touché une seule vache en mai 2003 en Alberta.

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

Faire mieux connaître les normes internationales à l'industrie

En 2002-2003, l'ACIA a continué, par l'entremise du Comité consultatif canadien sur la santé des animaux, à transmettre des informations sur les dernières mesures de l'OIE et à renseigner les associations de l'industrie des productions animales au sujet des changements apportés aux normes internationales sur la santé animale et susceptibles de se répercuter sur le commerce. Les comptes rendus de ces réunions annuelles sont publiés sur le site Web de l'ACIA.

Renforcer la surveillance

En sa qualité de membre d'organisations internationales sur le commerce et la santé des animaux, le Canada se conforme à des normes de surveillance acceptées à l'échelle internationale. Par exemple, en 2002, les tests d'ESB qu'il a effectués ont dépassé la norme internationale actuellement fixée par l'OIE.

Contribuer à l'élaboration de normes internationales

Le chef vétérinaire de l'ACIA est l'un des délégués officiels auprès de l'OIE. Grâce à cette délégation, aux travaux du centre d'expertise et du laboratoire de référence de l'ACIA et à la participation de cette dernière à l'élaboration de chapitres du Code de l'OIE, le Canada est représenté à l'échelle internationale et susceptible d'influer sur l'établissement des normes mondiales. En 2002-2003, l'ACIA a collaboré à la rédaction du Manuel de l'OIE intitulé Analyse des risques à l'importation : Animaux et produits animaux, ce qui témoigne de son engagement à établir un cadre de réglementation international à fondement scientifique.

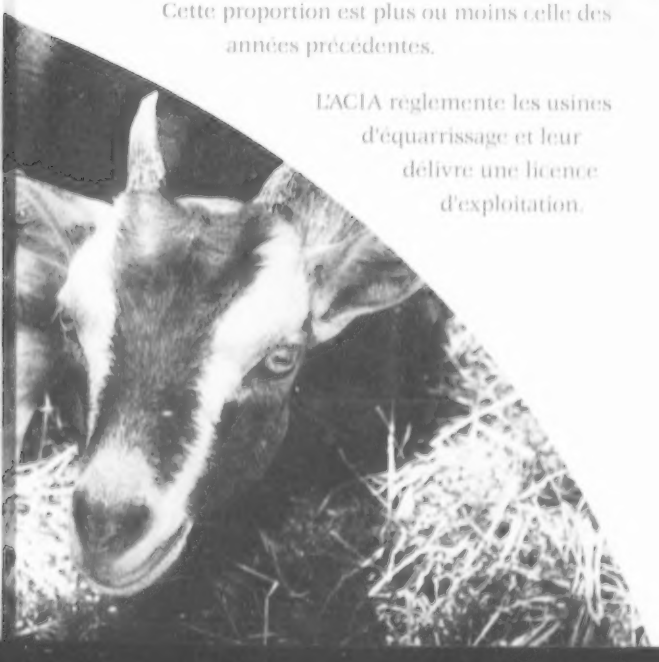
[5] *L'accès au marché de beaucoup de produits bovins a été suspendu en mai 2003 à la suite de la découverte d'un cas d'ESB au Canada.*

En ce qui concerne la biotechnologie et les aliments du bétail, l'ACIA et Santé Canada ont envoyé, en 2003, des représentants à la 7e réunion du Groupe d'étude sur la sécurité des nouveaux aliments destinés à la consommation humaine et animale de l'Organisation de coopération et de développement économiques. Le Canada a accepté de diriger un projet, avec la participation du groupe d'étude et d'un groupe de biotechnologie, en vue de déterminer les éléments de caractérisation moléculaire.

3.3.4 Surveiller la conformité des aliments du bétail aux les lois, règlements et normes du gouvernement fédéral

L'ACIA vérifie si les aliments du bétail, y compris les produits d'équarrissage fabriqués et vendus ou importés au Canada, sont salubres, efficaces et correctement étiquetés. La salubrité des aliments du bétail est une condition sine qua non de la production de viande, de lait, d'œufs et de poissons salubres, et l'efficacité de ces aliments contribue à la production et à l'entretien d'un bétail en bonne santé.

La *Loi relative aux aliments du bétail* et son règlement exigent que les nouveaux ingrédients soient approuvés et que les aliments du bétail soient obligatoirement enregistrés. L'an dernier, l'ACIA a mené à bien l'examen de 726 demandes présentées par l'industrie pour l'enregistrement d'aliments du bétail ou l'approbation des ingrédients. Sur ce nombre, 685 (94,4 p. 100) respectaient la réglementation et ont été approuvées. Cette proportion est plus ou moins celle des années précédentes.



L'ACIA réglemente les usines d'équarrissage et leur délivre une licence d'exploitation.

Ces usines traitent environ 1,8 million de tonnes de matières animales non comestibles et fabriquent un certain nombre de produits, y compris du tourteau de protéine de grande qualité, qui entre dans la composition des aliments pour le bétail et les animaux de compagnie. La production de tourteau de protéine par équarrissage doit se faire en conformité avec des normes réglementaires destinées à prévenir la propagation de maladies animales telles que l'ESB. L'an dernier, les 28 usines d'équarrissage du Canada ont été déclarées conformes au règlement interdisant de nourrir des ruminants avec des aliments à base de viande de ruminants.

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

Un programme d'enregistrement des aliments du bétail médicamentés

En 2002-2003, le financement de la réglementation des aliments du bétail médicamentés a été approuvé au titre du Cadre stratégique pour l'agriculture. Pour mettre en œuvre le programme, on proposera des règlements en vue d'établir un train minimum de mesures de contrôle du processus, y compris l'obligation pour les exploitants d'établissements canadiens fabriquant des aliments du bétail médicamentés d'obtenir une licence.

Des délais d'attente plus courts pour délivrer des licences et des certificats

L'ACIA continue de se conformer à sa norme de service facultative, qui prévoit un délai de 90 jours pour enregistrer de nouveaux ingrédients d'aliments du bétail. Le temps qui lui est nécessaire pour procéder aux enregistrements est passé de 48 jours en 2001-2002 à 64 jours en 2002-2003 à cause d'une recrudescence des demandes d'évaluation des risques de contamination des aliments du bétail.

Une meilleure traçabilité

L'an dernier, l'ACIA a procédé à un exercice de traçabilité à l'intention des inspecteurs et des agents de programme chargés des aliments du bétail au titre du Programme national de formation. Cet exercice était axé sur l'aptitude de l'industrie à déterminer l'origine d'un produit d'équarrissage tout au long de son parcours depuis la source jusqu'à l'animal. Il visait aussi la formation et la sensibilisation sur les étiquettes et les documents exigés dans les usines d'équarrissage, les fabriques d'aliments du bétail et les exploitations agricoles.

Une surveillance mondiale des risques associés aux produits d'équarrissage et aux déchets

En participant, en 2002-2003, à des organisations internationales telles que l'OIE et la Commission du Codex Alimentarius, les scientifiques de l'ACIA se sont tenus au courant des nouvelles découvertes scientifiques sur les maladies (p. ex., l'ESB) et la contamination chimique susceptibles d'influencer la politique poursuivie par le Canada en matière d'équarrissage.

L'élaboration de normes internationales

En 2002-2003, l'ACIA et Santé Canada ont participé à un groupe de travail de la Commission du Codex Alimentarius chargé d'établir un code d'usage à l'intention des industriels ou des exploitants agricoles produisant des aliments du bétail et les ingrédients qu'ils contiennent.

Des aliments nouveaux destinés au bétail

La *Loi relative aux aliments du bétail* et son règlement contiennent également des dispositions pour la réglementation des aliments nouveaux destinés au bétail. En 1997, l'ACIA a modifié le règlement pour y ajouter les aliments nouveaux d'origine végétale. La réglementation à respecter par les candidats à la commercialisation de ces aliments a été exposée dans la directive de réglementation intitulée Directive relative à l'évaluation des végétaux dotés de caractères nouveaux utilisés comme aliments du bétail. En 2002, cette directive a été examinée et mise à jour en consultation avec des représentants des industries d'aliments du bétail et de production agricole, des universités, des gouvernements et des groupes de consommateurs. En 2003, l'ACIA renouvellera la directive sur les aliments nouveaux destinés au bétail.

3.4 PROTECTION DES VÉGÉTAUX

Résultat stratégique : Protection des ressources végétales et réglementation des facteurs de production

Services rendus par l'ACIA aux Canadiens

Les ressources végétales du Canada revêtent une importance capitale pour le bien-être de tous les Canadiens. En effet, les deux principales activités économiques du pays (l'industrie forestière ainsi que l'industrie agricole et agroalimentaire) servent de fer de lance à cinq industries canadiennes de premier plan dont dépendent des millions de Canadiens pour leur subsistance.

L'ACIA joue un rôle important dans la protection des ressources végétales du Canada. Grâce à la surveillance et aux inspections qu'elle effectue aux postes frontaliers internationaux du Canada, l'Agence protège le pays contre l'introduction et la propagation de ravageurs et de maladies venant de l'étranger. Au Canada, elle cherche à contenir ou à éradiquer les ravageurs et les maladies. Elle évalue la sécurité environnementale des végétaux et des engrais à caractères nouveaux avant d'en autoriser l'utilisation dans l'environnement. Elle procède également à des évaluations et à des inspections de produits, afin de vérifier si ceux-ci sont conformes aux normes de salubrité et autres normes concernant les semences et les engrais.

Les exportations de végétaux et de produits végétaux canadiens dépendent fortement de la salubrité et de la qualité des ressources végétales canadiennes.

Principaux partenaires

L'ACIA travaille avec d'autres intervenants à la protection des ressources végétales. Ses principaux partenaires sont les suivants :

D'autres ministères et organismes fédéraux : L'ACIA cherche avec d'autres ministères et organismes fédéraux à enrichir les connaissances nécessaires pour définir les politiques et les normes, élaborer des règlements et des programmes, conclure des ententes de réglementation sur l'accessibilité des marchés, évaluer et réduire scientifiquement les risques, exercer une surveillance, recueillir des renseignements et effectuer des inspections.

Des gouvernements provinciaux : Au niveau provincial, l'ACIA entretient des relations de travail particulièrement étroites avec les ministères de l'agriculture, de l'environnement et des forêts. Les activités menées avec ces partenaires sont à l'image de celles entreprises avec les ministères et organismes fédéraux.

Des intervenants non gouvernementaux : L'ACIA tient des consultations avec une vaste gamme d'intervenants, dont l'industrie et d'autres, au sujet de ses politiques, programmes et activités de réglementation. Elle s'efforce de coopérer avec des chercheurs et des experts afin d'avoir leur avis sur les systèmes d'inspection et de certification. Ces partenaires comprennent des associations de producteurs spécialisés, des instituts scientifiques, des associations de courtiers, d'importateurs et d'exportateurs, des organisations environnementales, des scientifiques et des spécialistes appartenant à des universités et des centres de recherche, et d'autres encore.

Des organisations internationales et des partenaires commerciaux : L'ACIA travaille avec plusieurs partenaires commerciaux du Canada, et des organismes internationaux, en vue d'augmenter au maximum l'efficacité de la législation et de la réglementation canadiennes dans le système international. Elle appuie également les positions adoptées par le Canada sur la scène internationale.

Parmi ses principaux partenaires, on trouve le Service d'inspection sanitaire des animaux et des végétaux du département de l'Agriculture des États-Unis (USDA), l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, la Convention internationale pour la protection des végétaux et sa division régionale, l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes (ONAPP), l'Organisation de coopération et de développement économiques, l'Association internationale d'essais de semences, l'Union internationale pour la protection des obtentions végétales, la Coopération économique Asie-Pacifique ainsi que les comités de l'OMC et de l'ALENA sur l'application de mesures sanitaires et phytosanitaires.

Description des programmes

L'ACIA protège les ressources végétales du Canada en menant à bien trois programmes distincts mais interdépendants : la protection des végétaux, les semences et les engrais. En 2002-2003, le **Programme de protection des végétaux** a été mis en œuvre par 585 employés à un coût d'environ 74,5 millions de dollars, ce qui représente 13,2 p. 100 des dépenses totales de l'Agence. Le **Programme des semences** a été exécuté par 114 employés à un coût d'environ 11,8 millions de dollars, soit 2,1 p. 100 du total des dépenses, et le **Programme des engrais** par 19 employés à un coût approximatif de 2,8 millions de dollars, soit 0,5 p. 100 des dépenses de l'Agence.

- Protection des végétaux
- Semences
- Engrais

Les activités des trois programmes mis en œuvre dans le secteur d'activités de la protection des végétaux étaient fondées sur les résultats stratégiques énumérés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003 de l'Agence :

- surveiller l'introduction et la propagation dans le pays de maladies des végétaux et de phytoravageurs réglementés;
- satisfaire aux exigences d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de plans de travail et de méthodes et de processus de certification approuvés conjointement;
- mettre en place des programmes efficaces sur les facteurs de production agricole, compatibles avec les nouvelles tendances internationales et les nouvelles technologies et établis selon des normes rigoureuses sur la salubrité, les produits et les procédés.

Activités d'exécution : En 2002-2003, l'ACIA a mené 91 enquêtes en vertu de la *Loi sur la protection des végétaux*, de la *Loi sur les semences* et de la *Loi sur les engrais*, qui ont abouti à 161 accusations contre des sociétés ou des particuliers. Ces accusations se sont traduites par six poursuites, neuf condamnations et un total de 41 000 $ d'amendes infligées par les tribunaux. Les condamnations ont été prononcées pour des infractions telles que la vente de semences non enregistrées au Canada et la non-conformité aux zones de quarantaine.

3.4.1 Surveiller l'introduction et la propagation dans le pays de maladies des végétaux et de phytoravageurs réglementés

Parmi les activités menées par l'ACIA pour surveiller l'introduction de maladies et de ravageurs réglementés figurent la délivrance de licences d'importation et l'inspection des marchandises importées. Les licences prescrivent les conditions d'importation permettant à l'ACIA de cibler le risque de présence de ravageurs dans les produits importés avant leur entrée au Canada. Les inspections des produits

importés permettent de repérer les cas de non-conformité, de manière à empêcher ceux qui sont contaminés de faire entrer de nouveaux ravageurs ou de nouvelles maladies au Canada.

Licences d'importation

En 2002-2003, l'ACIA a délivré 6 123 licences d'importation de végétaux et de produits végétaux et elle a procédé à 27 759 inspections à l'importation afin de confirmer que les produits étaient conformes aux lois et à la réglementation fédérales. Les inspecteurs de l'ACIA ont effectué 2 674 inspections à l'importation, qui les ont amenés à éliminer 2 166 chargements et à ordonner 508 traitements supervisés tels que les fumigations.

Surveillance et éradication

Le personnel de l'ACIA procède à des enquêtes nationales visant à détecter l'introduction de ravageurs exotiques, à délimiter les zones infectées par des ravageurs réglementés dans certaines parties du Canada et à mettre sur pied des programmes d'éradication. Les informations ainsi recueillies servent aussi à valider les exigences du Canada à l'importation et à permettre à l'ACIA de fournir des certificats d'exportation.

L'an dernier, des enquêtes ont eu lieu dans tout le Canada sur des insectes, des champignons, des virus et des nématodes. Les efforts ont porté principalement sur le virus de la sharka, le longicorne brun de l'épinette, l'agrile du frêne, la galle verruqueuse, le virus du sommet touffu de la pomme de terre et la cécidomyie du chou-fleur.

Les divers partenaires de l'ACIA lui ont apporté un soutien précieux à la réalisation de ces enquêtes. Par exemple, le Service canadien des forêts de Ressources naturelles Canada a identifié très tôt le longicorne brun de l'épinette et l'agrile du frêne. De même, le ministère des Ressources naturelles de la Nouvelle-Écosse a soutenu l'Agence dans son enquête sur l'infestation du longicorne brun de l'épinette et dans l'abattage des arbres infestés. Le ministère de l'Agriculture, des Pêches, de l'Aquaculture et de la Foresterie de l'Île-du-Prince-Édouard a aussi apporté son concours aux enquêtes sur la galle verruqueuse, et le service de santé des animaux et des plantes du département des États-Unis de l'Agriculture a collaboré avec l'Agence dans l'enquête sur le virus du sommet touffu de la pomme de terre.

Le **virus de la sharka** est à l'origine d'une grave maladie des pêchers (y compris la variété nectarine), des pruniers et des abricotiers. Elle touche la qualité, la taille et la quantité des fruits et elle réduit souvent considérablement le rendement, ce qui rend le fruit impropre à la commercialisation et oblige à enlever les arbres infectés. Quand la présence de ce virus a été confirmée en Ontario en juin 2000 près de Niagara-on-the-Lake et plus tard, dans un cas, en Nouvelle-Écosse, l'ACIA a dirigé un programme d'éradication comprenant l'enlèvement des arbres malades et la délimitation de zones de quarantaine. Le but de ce programme de trois ans, entrepris en 2001, était de contenir et d'éradiquer la maladie tout en préservant l'industrie des fruits à noyaux.

À l'appui de ces efforts, l'Agence a mené de vastes enquêtes en 2002-2003. Des échantillons ont été prélevés et analysés dans les vergers de la Nouvelle-Écosse, du Québec, de l'Ontario et de la Colombie-Britannique. Le virus n'a pas été détecté en dehors de la zone de quarantaine, ce qui montre que les efforts déployés par l'ACIA pour enrayer la propagation de cette maladie continuent d'être efficaces.

Au printemps 2000, Forêts Canada a constaté que le **longicorne brun de l'épinette** était responsable de la mort d'épinettes noires, rouges et blanches et d'épinettes de Norvège au parc de Point Pleasant à Halifax. C'était la première invasion connue de ce ravageur des forêts en Amérique du Nord. Devant cette menace, l'ACIA a mené une vaste enquête et a entrepris un programme d'éradication en 2000.

L'ACIA a poursuivi son programme d'éradication du longicorne brun en 2002-2003. C'est la troisième année qu'elle s'attaque à ce problème et les progrès sont évidents. La réduction du nombre d'arbres infestés découverts dans la zone de quarantaine et le fait que l'on n'ait trouvé que quatre arbres isolés en dehors de celle-ci indiquent que l'on se rapproche de l'éradication de ce ravageur forestier envahissant venu de l'étranger.

En juillet 2002, l'**agrile du frêne** a été détecté à Windsor, en Ontario. Cet insecte foreur a d'abord été introduit aux États-Unis où il a tué des millions de frênes dans le sud-est du Michigan. Si on le laissait se propager, il pourrait dévaster des forêts entières aux États-Unis tout comme au Canada. Depuis sa découverte à Windsor, l'ACIA a travaillé avec des ministères et organismes fédéraux et provinciaux et des administrations municipales à mettre en œuvre un programme de ralentissement de la propagation, avec des enquêtes pour délimiter les zones de quarantaine et enlever les arbres infestés. Les arbres abattus ont été réduits en copeaux ou brûlés. Ce programme est venu compléter un programme semblable aux États-Unis.

La **galle verruqueuse**, mycose transmise par le sol, a tout d'abord été constatée dans un champ de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard en octobre 2000, ce qui a amené les États-Unis à décréter une sévère interdiction d'importation frappant toutes les pommes de terre de l'île. Cette interdiction a, ultérieurement, été levée à la suite de la vaste enquête menée par l'ACIA et des mesures de quarantaine prises par elle. Une entente sur trois ans a été signée en 2001 pour reprendre les expéditions de pommes de terre de l'île vers les États-Unis et d'autres provinces à certaines conditions.

En 2002-2003, la présence de la galle verruqueuse a été confirmée dans deux autres exploitations agricoles de l'île. Néanmoins, la révision du plan de gestion triennal effectuée par l'ACIA et le Service d'inspection sanitaire des animaux et des végétaux de l'USDA a permis d'assouplir le marché des producteurs de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard.

En juillet 2002, l'ACIA a été informée par l'USDA que le **virus du sommet touffu de la pomme de terre** avait été découvert dans les pommes de terre du Maine, au moment où elle venait d'avoir elle-même la preuve de la présence de ce virus dans des pommes de terre importées des États-Unis. Des enquêtes menées aussi bien au Canada qu'aux États-Unis ont révélé que le virus sévissait dans les deux pays. En conséquence, une politique conjointe a été adoptée pour gérer le risque associé à ce virus ainsi qu'à d'autres virus analogues de la pomme de terre connus de part et d'autre de la frontière. Le virus du sommet touffu ne sera plus considéré comme un ravageur dont la présence exige une mise en quarantaine et il sera réglementé au moyen de programmes de certification des semences.

La **cécidomyie du chou-fleur** est un insecte ravageur identifié pour la première fois en 2000 dans le comté de York, en Ontario. Les exploitants agricoles de l'Ontario ont d'abord commencé par constater de lourdes pertes (85 p. 100) dans leurs cultures de brocoli en 1996, mais ils en ont attribué à tort la cause à des carences en nutriments. Des enquêtes entreprises en 2002 et poursuivies en 2003 ont permis d'identifier la cécidomyie du chou-fleur dans huit comtés de l'Ontario. Cet insecte peut causer de sérieux dommages économiques à des cultures de choux telles que le brocoli, le chou-fleur et le chou potager. En 2002, l'ACIA a mis en place des mesures phytosanitaires visant à restreindre les déplacements intérieurs et les importations de végétaux susceptibles d'être attaqués par la cécidomyie. Elle a aussi négocié une entente avec les États-Unis selon laquelle le commerce des fruits et légumes pouvait continuer parce que ces derniers n'étaient pas, en eux-mêmes, un vecteur de propagation de la cécidomyie. En 2003, elle a mis en œuvre un programme de certification des serres produisant des semis à transplanter. Ce programme définit les exigences à satisfaire pour pouvoir exporter et transporter hors des zones réglementées les végétaux abritant la cécidomyie.

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

- Elle a apporté une aide technique dans l'élaboration entreprise par Environnement Canada d'un plan d'action intégré visant à resserrer les mesures prises par le gouvernement fédéral contre les espèces responsables d'infections invasives.

- Elle a poursuivi l'élaboration d'un programme d'interdiction de la contrebande en coopération avec d'autres organismes chargés de la protection des frontières (p. ex., l'Agence des douanes et du revenu du Canada et les États-Unis).

- Elle a eu recours aux analyses des facteurs de risque comme base de remaniement de ses programmes. En voici quelques exemples :

  – elle a réalisé des analyses de risques pour offrir des possibilités de certification supplémentaires lors des transports de foin des zones infestées par le **criocère des céréales** vers des zones exemptes, ce qui a facilité la campagne Foin Ouest (voir l'encadré);

  – elle a également entrepris des analyses de risques en vue d'offrir des possibilités de certification supplémentaires pour les pommes de terre, afin de soutenir les efforts canado-américains visant à harmoniser la certification pour quelques ravageurs provoquant une nécrose interne du tubercule;

  – elle a dirigé une analyse des facteurs de risque et a démontré avec succès aux États-Unis que le risque d'infestation des brassicacées fraîches était négligeable et que le commerce pouvait se poursuivre en provenance des zones réglementées.

Durant l'été 2002, une grave sécheresse a provoqué une pénurie de foin dans les provinces des Prairies du Canada. Par conséquent, quelques régions ont commencé à importer du foin d'autres provinces. Dans un souci d'entraide, des agriculteurs de l'est du Canada ont lancé une campagne de don de foin, appelée « Foin Ouest », aux agriculteurs frappés par la sécheresse. Selon les procédures de réglementation établies, il fallait soumettre le foin donné à des fumigations afin d'empêcher la propagation d'un ravageur du nom de criocère des céréales. Pour aider les agriculteurs à effectuer cette opération facultative, le gouvernement du Canada en a payé le coût. L'ACIA a également réagi en élaborant d'autres possibilités de certification pour les transports de foin provenant de zones infestées de criocères vers des régions exemptes.

Par exemple, le foin des légumineuses (y compris la luzerne), qui n'hébergent pas la criocère, n'est à présent plus visé par les exigences phytosanitaires. En revanche, le foin et la paille des graminées, qui hébergent ce ravageur, sont toujours soumis à cette réglementation. L'ACIA a également effectué des analyses de risques en vue d'autoriser d'autres traitements que la fumigation – ce qui montre de quelle façon elle travaille avec les organismes réglementés pour gérer au mieux les risques présentés par les ravageurs.

- Elle a aidé l'industrie à mettre en œuvre des systèmes de gestion de la qualité à titre d'autorégulation, tels qu'un programme de certification pour l'exportation de bois de construction résineux séché au four et traité thermiquement, conçu pour le bois exporté aux États-Unis, ainsi que le Programme de certification des céréales (carie indienne et carie naine du blé) et le Programme de certification visant la cécidomyie du chou-fleur.

- Elle a entrepris des travaux de recherche en vue de contribuer à la détection et à l'identification des ravageurs à l'aide de nouvelles technologies telles que les méthodes de biologie moléculaire et d'enquête phytosanitaire. Par exemple, des recherches ont été menées sur la transmission, la caractérisation d'isolats et les techniques de détection du virus de la sharka, afin de permettre un dépistage plus rapide et plus précis.

3.4.2 Satisfaire aux exigences d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de plans de travail et de méthodes et de processus de certification approuvés conjointement

Satisfaire aux exigences scientifiques sur la protection des végétaux d'autres gouvernements

L'ACIA certifie que les semences, les végétaux et les produits forestiers du Canada répondent aux exigences d'importation d'autres pays, c'est-à-dire qu'ils sont exempts de tout ravageur susceptible de les inquiéter et pouvant exiger une mise en quarantaine.

Cette assurance facilite le commerce international et aide le Canada à conserver son excellente réputation internationale pour ses végétaux et produits végétaux. L'un des indicateurs de rendement de l'Agence dans ce domaine est le fait que les produits certifiés par elle satisfont aux exigences des pays importateurs.

Les certificats phytosanitaires, qui indiquent que les exigences d'un pays étranger à l'importation ont été satisfaites, facilitent l'entrée des végétaux et produits végétaux. En 2002-2003, l'ACIA a délivré 62 515 certificats phytosanitaires, contre 67 742 en 2001-2002 et 54 389 en 2000-2001. L'ACIA a été avisée 64 fois que les produits canadiens ne satisfaisaient pas les exigences d'un pays importateur. Ainsi, le Japon a rejeté du foin canadien non conforme et certaines exportations canadiennes n'ont pas répondu aux nouvelles exigences de l'UE sur le matériel d'emballage en bois. Ce petit nombre de cas de non-conformités aux exigences de pays étrangers cadre néanmoins avec celui des années précédentes et il indique que l'ACIA continue de délivrer des certificats selon des normes rigoureuses.

Contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement

En 2002-2003, l'ACIA a continué de participer à un certain nombre de comités internationaux et d'exercer une influence sur l'établissement de normes internationales et d'ententes bilatérales et multilatérales sur les méthodes et processus opérationnels. Elle continue, par exemple, d'être un partenaire important de l'ONAPP, en présidant plusieurs commissions chargées d'établir des normes phytosanitaires. Elle continue aussi de représenter l'Amérique du Nord (le Canada, les États-Unis et le Mexique) au sein de comités internationaux de normalisation phytosanitaire créés par la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV). En 2002, la CIPV, à laquelle ont adhéré 118 pays, a adopté quatre nouvelles normes internationales et en a modifié une. Parmi ces normes, il convient tout

particulièrement de citer celles intitulées Utilisation de mesures intégrées dans une approche systémique du risque sanitaire, Organismes réglementés non de quarantaine : concept et application et Signalement d'organismes nuisibles.

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

- Elle a cherché à mieux faire connaître à l'industrie les normes de la Convention internationale pour la protection des végétaux.
- Elle a établi des ententes et des plans de travail techniques avec de grands partenaires commerciaux en vue d'aplanir les obstacles techniques au commerce. L'an dernier, par exemple :
  - pour les exportations de semences aux États-Unis, elle a réussi à faire accepter par ces derniers les certificats d'analyse des semences et ses propres étiquettes à la place des certificats phytosanitaires;
  - elle a négocié la révision du plan de gestion de la galle verruqueuse de la pomme de terre, qui a permis de ne pas interrompre les expéditions de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard vers les États-Unis;
  - elle a mis en œuvre un programme de certification pour la cécidomyie du chou-fleur, qui a permis de réduire au minimum les effets négatifs de ce moucheron sur le commerce avec les États-Unis.

3.4.3 Mettre en place des programmes efficaces sur les facteurs de production agricole, compatibles avec les nouvelles tendances internationales et les nouvelles technologies et établis selon des normes rigoureuses sur la salubrité, les produits et les procédés

L'ACIA et l'industrie des semences sont responsables des systèmes de gestion de la qualité au Canada. En vertu de la *Loi sur les semences*, l'ACIA réglemente et enregistre les variétés de semences ainsi que les établissements de production. Elle exploite deux laboratoires de semences, qui donnent des avis scientifiques, effectuent des tests de germination, de viabilité et de pureté mécanique et variétale et dépistent les maladies transmises par les semences.

Le personnel de l'ACIA inspecte les semences importées et exerce une surveillance sur le marché afin de déterminer si celles vendues au Canada respectent les normes établies. L'ACIA certifie également que les exportations de semences sont conformes aux normes des pays importateurs.

Le conditionnement, l'échantillonnage, les tests de pureté, de germination et de maladie ainsi que le classement et l'étiquetage sont réalisés par l'industrie sous la supervision de l'ACIA et de l'Institut canadien des semences (ICS). L'Agence et l'ICS supervisent un programme d'accréditation des laboratoires de semences comprenant 46 laboratoires privés et une centaine d'analystes offrant à l'industrie des services d'essais.

Analyses : En 2002-2003, les laboratoires de semences de l'ACIA ont procédé à 11 499 analyses sur 10 867 échantillons, essentiellement pour contrôler la pureté mécanique et variétale, la germination et la présence de maladies. Ce service d'analyse fait partie intégrante du programme d'inspection et d'exécution de l'Agence et il facilite les exportations de semences grâce à la délivrance de certificats internationaux de lots de semences.

Enregistrement : Le Bureau d'enregistrement des variétés (BEV) de l'ACIA enregistre les variétés de la plupart des espèces végétales cultivées au Canada, ce qui est d'une importance cruciale pour le fonctionnement du système de certification des semences. Le BEV possède un site Web où l'industrie de production de semences et le secteur agroalimentaire peuvent trouver des informations à jour sur le stade d'enregistrement des variétés de végétaux. L'an dernier, il a enregistré 196 variétés de végétaux cultivées, y compris la première luzerne hybride au Canada.

Inspections : Les inspecteurs de l'ACIA ont exercé une surveillance sur le marché et ciblé les établissements connus pour leur manque de respect des normes et ceux qui ont fait l'objet de plaintes. En 2002, les inspections ont révélé que 92 p. 100 des semences généalogiques, 86 p. 100 des semences non généalogiques et 94 p. 100 des semences importées respectaient les normes. Ces taux sont plus ou moins les mêmes que ceux des années précédentes.

Certifications : Le personnel de l'ACIA inspecte les semences pour l'Association canadienne des producteurs de semences (ACPS). Les rapports d'inspection sont remis à l'ACPS, laquelle, à son tour, délivre des certificats de récolte attestant la conformité aux normes de pureté variétale et aux processus d'inspection des récoltes de semences généalogiques. L'an dernier, plus de 1 300 variétés de semences généalogiques ont été cultivées par environ 3 800 agriculteurs spécialisés dans le domaine. Les inspecteurs de l'Agence ainsi que des inspecteurs privés accrédités par celle-ci ont procédé à des contrôles en végétation sur environ 500 000 hectares, dont 98 p. 100 ont répondu aux normes de l'ACPS, ce qui confirme la grande qualité des semences généalogiques canadiennes.

Réglementation de l'innocuité des végétaux à caractères nouveaux pour l'environnement

L'ACIA réglemente la sécurité environnementale des végétaux à caractères nouveaux (VCN). Ceux-ci sont produits selon des méthodes d'amélioration génétique classiques, par mutagenèse ou au moyen de techniques de biotechnologie. Des évaluations de la sécurité sont exigées pour tous les VCN importés au Canada ou introduits dans l'environnement.

Les VCN doivent subir des évaluations environnementales avant d'être analysés dans des essais au champ en conditions confinées et non confinées. Leur importation au Canada doit aussi être précédée d'évaluations environnementales, lesquelles se font sous la supervision de l'ACIA. Les essais au champ sont menés dans des conditions propres à atténuer les effets possibles de ces végétaux sur l'environnement et à réduire au maximum le flux génétique.

Il arrive que les phytogénéticiens développant des VCN ne se conforment pas entièrement aux conditions d'un essai au champ. Dans ce cas, l'Agence coopère avec eux pour rendre l'essai conforme aux normes. Les problèmes constatés durant l'exercice 2002-2003 ont chacun trouvé une solution et n'ont soulevé aucune inquiétude pour l'environnement ou la sécurité (voir ci-après). Il avait été prévu que tous les essais au champ de 2002-2003 seraient inspectés au moins une fois durant la saison de croissance, puis à nouveau à la fin. Par rapport à l'an dernier, un plus grand nombre d'essais au champ ont fait l'objet d'inspections postérieures à la récolte.

L'ACIA procède également à l'évaluation de la sécurité environnementale des VCN soumis en vue d'une dissémination dans l'environnement. Les VCN doivent être approuvés avant de pouvoir être cultivés et commercialisés au Canada. En 2002-2003, deux nouvelles demandes ont été reçues et quatre demandes existantes ont été approuvées. Les VCN dont la dissémination a été approuvée sont au nombre de 39 au total. On trouvera des informations supplémentaires sur ces VCN sur le site Web de l'ACIA à l'adresse suivante :

http://www.inspection.gc.ca/francais/plaveg/pbo/pntvcnf.shtml

	Essais, semis d'automne (2001)[1]	Essais, après la récolte (2002)[2]	Essais de l'année en cours (2002)[3]
Nombre d'essais menés	6	849	243
Nombre d'essais inspectés	6	427	229
Pourcentage d'essais inspectés	100 %	50 %	94 %
Nombre d'essais ayant posé des problèmes de conformité	0	19	20
Pourcentage d'essais ayant posé des problèmes de conformité	0 %	4,5 %	9 %

[1] *Les essais de semis d'automne ont été lancés à l'automne 2001 et inspectés durant l'été 2002.*

[2] *Les inspections après la récolte permettent de déterminer si les phytogénéticiens se sont conformés aux conditions qui s'appliquent une fois l'essai au champ terminé; en 2002, 849 essais ont été soumis à des restrictions concernant l'utilisation du sol après la récolte.*

[3] *Les essais de l'année en cours ont été lancés au printemps 2002 et inspectés durant l'été.*

Protection des travaux des phytogénéticiens

L'ACIA protège les travaux des phytogénéticiens en vertu de la *Loi sur la protection des obtentions végétales*. Après avoir créé une nouvelle variété, le phytogénéticien présente à l'ACIA une demande de protection des droits qui lui permettra de multiplier et de vendre le matériel de reproduction de la nouvelle variété. Pour se faire accorder ce droit, le demandeur doit prouver que la variété en question est nouvelle, distincte, uniforme et stable (voir le tableau ci-après). Il ne peut obtenir les droits définitifs qu'après avoir rempli les conditions d'examen. Selon l'espèce végétale en cause, ce processus peut prendre plusieurs années.

	Demandes de protection des droits	Demandes approuvées	Renouvellements[1]	Recettes tirées de ces services par l'Agence
Année civile 2001	450	202	566	598 400 $
Année civile 2002	474	228	708	714 200 $

[1] *Variétés approuvées précédemment pour l'octroi des droits et renouvellement pendant l'année civile.*

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

- Elle a renforcé le système de certification des semences en apportant des améliorations au programme de formation et d'accréditation des inspecteurs de semences en matière d'échantillonnage des semences, de sorte que la qualité des semences généalogiques canadiennes continue d'être reconnue sur les marchés internationaux.

- Elle a publié un rapport sommaire quinquennal (1996-2001) sur les tests de pureté et de germination à l'intention des vendeurs et acheteurs de semences.

- Elle a lancé un programme pilote intitulé Exportateurs autorisés, en coopération avec l'Institut canadien des semences, ce qui a encore augmenté la réputation internationale des grands exportateurs de semences du Canada.

- Elle a passé un accord avec les producteurs de semences canadiens sur une nouvelle façon de coopérer à l'évaluation des besoins de l'industrie, posant ainsi les bases d'une réforme de la réglementation.

- Elle a entrepris des travaux de recherche facilitant l'élaboration de la politique de réglementation. Parmi ces travaux figurent, par exemple, des recherches sur le flux génétique des VCN vers des végétaux sauvages apparentés, les effets des VCN sur les insectes non ciblés, la gestion de la résistance des insectes, la tolérance aux herbicides et la modélisation des flux de pollen.

- Elle a travaillé avec d'autres ministères fédéraux sur les conséquences d'une éventuelle ratification par le Canada du Protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques.

- Elle a travaillé avec le groupe d'étude de l'ONAPP à l'élaboration de certains éléments de sa norme sur l'importation et la dissémination de végétaux transgéniques dans les pays membres de cette organisation.

Réglementation de l'industrie des engrais du Canada

L'industrie canadienne des engrais et suppléments enregistre un chiffre d'affaires de plus de 5,5 milliards de dollars par an. Les produits vendus ou importés au Canada sont réglementés par l'Agence en vertu de la *Loi sur les engrais*. Afin de déterminer s'ils sont conformes aux normes, l'ACIA exerce une surveillance qui lui permet de confirmer leur efficacité, leur innocuité pour la santé et l'environnement et l'exactitude de l'étiquetage. Parmi les engrais et suppléments réglementés, on trouve des produits tels que les engrais mélangés en vrac, les composts et les matières d'égout traitées ainsi que les produits chimiques synthétiques.

L'an dernier, l'ACIA a étudié des analyses d'engrais contenant de l'azote, du phosphore et du potassium dans le cadre du Programme canadien d'assurance de la qualité des engrais (PCAQE). Ce programme facultatif mixte industrie-gouvernement demande aux fabricants d'engrais de prélever des échantillons en vue d'une analyse en laboratoire, et de remettre ensuite les résultats à l'ACIA pour qu'elle les rassemble et publie annuellement les cotes des usines. En 2002-2003, le taux de conformité a été de 79 p. 100, ce qui représente une légère baisse par rapport aux années précédentes, mais il cadre néanmoins avec la moyenne de 82 p. 100 sur cinq ans. L'industrie des engrais cherche toujours à améliorer ce taux de conformité général. L'ACIA lui fournit des informations à sa demande pour l'aider à perfectionner ses pratiques de contrôle de la qualité. Le PCAQE permet à l'Agence de consacrer des ressources aux vérifications du contrôle de la qualité, d'examiner les questions de santé et de salubrité et d'enquêter sur les plaintes.

	1998	1999	2000	2001	2002
Nombre d'échantillons	3 483	3 273	2 887	2 804	2 527*
Conformité de l'industrie	83 %	84 %	85 %	80 %	79 %

** La diminution du nombre d'échantillons tient en partie au fait que le nombre de participants volontaires au PCAQE varie d'une année à l'autre.*

En plus des échantillons du PCAQE, l'ACIA a exercé une surveillance sur les engrais mélangés en vrac, qui sont produits par environ 1 220 établissements à l'échelle du pays. Dans ces établissements, les inspecteurs ont prélevé 887 échantillons pour vérifier la teneur garantie en azote, en phosphore et en potassium. Le taux de conformité a été de 83 p. 100, ce qui représente une légère augmentation par rapport aux 80 p. 100 de l'an dernier. Quand l'analyse d'un échantillon révèle qu'un produit ne respecte pas les normes, l'inspecteur assure le suivi en prenant contact avec l'établissement qui a produit le mélange. Ce suivi peut prendre la forme d'une visite sur place ou d'un échange de lettres avec le directeur. L'inspecteur travaille souvent avec ce dernier en vue de déterminer pourquoi le produit n'était pas conforme aux normes.

Les inspecteurs de l'ACIA ont également prélevé 189 échantillons d'inoculants (bactéries fixatrices d'azote) pour légumineuses et de semences préinoculées, en vue de déterminer si la teneur minimale était atteinte. Les taux de conformité ont été de 97,4 p. 100 pour les inoculants et de 86,1 p. 100 pour les semences. L'échantillonnage a ciblé les nouveaux produits en plus de ceux qui présentaient un risque élevé de ne pas être conformes aux normes de qualité. Si un inoculant n'est pas conforme, le fabricant et le détaillant en sont informés et le produit peut être consigné ou remis pour être détruit.

L'ACIA vérifie la teneur garantie par l'étiquette des produits mixtes engrais-pesticides. Les inspecteurs ont prélevé 38 échantillons, dont sept (18,4 p. 100) n'étaient pas conformes aux normes. Ces produits sont généralement consignés et, à moins d'être rendus conformes, ils sont remis pour être détruits. Malgré la taille réduite des échantillons, le fort taux de non-conformité indique que c'est là un domaine sur lequel l'Agence doit toujours porter toute son attention. L'an prochain, elle augmentera le nombre d'échantillons et d'analyses.

En 2002-2003, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé des échantillons de 78 engrais contenant des oligo-éléments, afin de déterminer si la teneur garantie par l'étiquette était atteinte. Au total, 23 p. 100 de ces produits avaient des teneurs inférieures à celles indiquées, ce qui montre qu'il y a un problème de contrôle de la qualité dans l'industrie. À l'avenir, les inspections seront ciblées sur les nouveaux produits et ceux déjà connus pour leur non-conformité.

Dépistage des contaminants microbiens : L'ACIA analyse des produits tels que les boues d'épuration traitées et le compost pour dépister les contaminants microbiens tels que les salmonelles et les coliformes fécaux. Ces analyses sont nécessaires à cause du risque de transmission de micro-organismes provenant de déchets comme les eaux d'égout, le fumier et les déchets de cuisine.

Entre le 1er avril 2002 et le 31 mars 2003, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé 40 échantillons pour le dépistage de salmonelles et 13 pour celui de coliformes fécaux. Les produits non conformes sont habituellement consignés et, à moins d'être rendus conformes par un retraitement, ils sont détruits selon la méthode appropriée. Les produits importés qui s'avèrent non conformes sont renvoyés au fabricant. Le tableau suivant contient, en résumé, les résultats du programme de dépistage des agents pathogènes de l'ACIA :

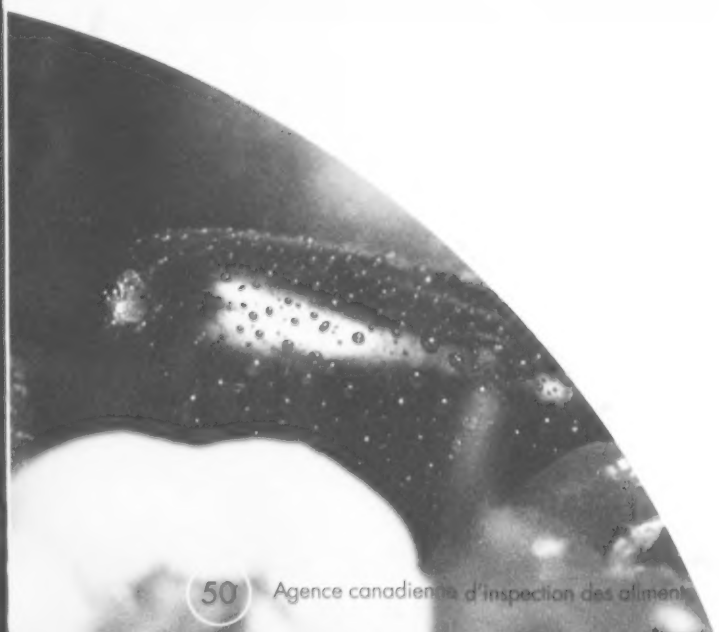
	2000	2001	2002
Nombre d'échantillons	44	55	53
Conformité de l'industrie	77 %	82 %	91 %

L'ACIA est satisfaite de l'amélioration sur 12 mois du taux de conformité de l'industrie dans ce domaine.

À l'appui de ses activités permanentes de réglementation et pour faire face aux enjeux et aux risques exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA s'est également acquittée des engagements suivants :

- Elle a entrepris des travaux de recherche en laboratoire en vue d'élaborer une politique de réglementation des micro-organismes génétiquement modifiés susceptibles d'être utilisés comme suppléments. Des chercheurs à contrat se penchent actuellement sur le compostage comme méthode d'élimination de ces micro-organismes.

- Elle a commencé une étude des méthodes d'échantillonnage en vue du dépistage d'agents pathogènes dans le compost et elle s'en servira pour améliorer sa politique de réglementation.



3.5 STRATÉGIES HORIZONTALES

3.5.1 Intégrité scientifique et réglementaire

Comme elle est le plus grand organisme de réglementation à vocation scientifique du Canada, l'ACIA conçoit ses programmes et prend des décisions en matière de réglementation en se fondant sur des principes scientifiques éprouvés. Un lien solide et cohérent entre les activités scientifiques internes de l'Agence, imposées par son mandat, et les objectifs scientifiques généraux du gouvernement du Canada a pour effet d'exalter les innovations scientifiques et l'excellence au sein de l'une par l'intermédiaire de l'autre.

Pour entretenir et approfondir ce lien, l'ACIA travaille avec les 21 ministères et organismes à vocation scientifique de la collectivité scientifique et technologique fédérale. À titre de membre de cette collectivité, elle participe à l'élaboration d'une vision commune et d'un plan de mise en œuvre de la science et de l'innovation au gouvernement fédéral.

À l'appui de ces projets gouvernementaux et des objectifs exposés dans le Rapport sur les plans et les priorités 2002-2003, l'ACIA a également pris les initiatives suivantes :

- Elle a élaboré des stratégies visant à mettre en application le Cadre applicable en matière de sciences et de technologie du gouvernement du Canada en incorporant dans son cadre décisionnel les principes et les lignes directrices qui y figurent.
- Elle a contribué à l'établissement d'un guide fédéral à l'intention des responsables des sciences et des politiques.
- Elle a fait partie d'un groupe de travail interministériel en vue de donner suite aux recommandations contenues dans deux rapports publiés par le Conseil d'experts en sciences et en technologie : Vers l'excellence en sciences et en technologie et L'excellence en sciences et en technologie dans la fonction publique.
- Elle a travaillé en partenariat avec d'autres ministères fédéraux à la mise en œuvre de l'Initiative de recherche et de technologie CBRN du Canada, dont l'objectif est d'améliorer la capacité d'intervention du Canada en cas d'incidents chimiques, biologiques, radiologiques et nucléaires. Cette initiative prévoit aussi la création de grappes de laboratoires fédéraux qui constitueront un réseau d'intervention fédéral disposant de moyens scientifiques et technologiques adaptés aux scénarios d'attaques terroristes à risque maximal. En 2002-2003, l'ACIA a coprésidé la grappe biologique avec Santé Canada.

3.5.2 Biotechnologie

Chacun des trois secteurs d'activités de l'ACIA – salubrité des aliments, santé des animaux et protection des végétaux – continue de relever le défi de l'adaptation aux progrès constants de la biotechnologie. L'ACIA relève ce défi en investissant 10 millions de dollars par an dans son système de réglementation des produits issus de la biotechnologie, en vue d'adopter une approche plus intégrée en la matière. Elle s'est concentrée sur quatre grands domaines :

Mise en place d'une surveillance réglementaire, efficace et stricte des actuels produits biotechnologiques

L'ACIA appuie le **Système de réglementation fédéral en matière de biotechnologie** (SRFB) en partenariat avec d'autres ministères gouvernementaux. En 2000, les ministres du Conseil du Trésor ont approuvé une présentation du SRFB visant à investir dans un système de réglementation de la biotechnologie. Cet investissement donnera aux Canadiens un système de réglementation efficient, crédible et respecté de tous, qui protégera leur santé et l'environnement et leur permettra de bénéficier de produits salubres et efficaces.

En mai 2001, l'ACIA a élaboré un cadre de gestion et de responsabilité axé sur les résultats à l'intention du SRFB. À l'automne 2002, elle a procédé à une évaluation formative horizontale du SRFB au nom des six ministères participants. Une évaluation sommative est prévue pour 2004-2005 pour voir si les résultats attendus ont été obtenus.

En sa qualité de principal organisme de réglementation responsable de l'évaluation de la salubrité des produits agricoles issus de la biotechnologie, y compris les végétaux à caractères nouveaux, les aliments du bétail, les biofertilisants et les produits biologiques à usage vétérinaire, il incombe à l'ACIA de rester à la hauteur de la technologie à mesure qu'elle se développe et évolue. L'Agence continue d'accroître sa capacité de contrôle, d'inspection, de surveillance et d'exécution. Par exemple, en 2002-2003, elle a donné une formation perfectionnée à son personnel de terrain sur l'inspection des essais au champ en conditions confinées. Elle se lance aussi dans la recherche scientifique afin de traiter les questions nouvellement apparues et d'élaborer des politiques en temps voulu. Ainsi, elle a entrepris l'an dernier des études sur les flux de pollen de colza et leur modélisation mathématique.

Modernisation du cadre de réglementation canadien de la biotechnologie, afin d'évoluer au même rythme que la science et la réglementation

Pour ne pas se laisser distancer dans ces domaines, l'Agence a publié l'an dernier de nouvelles directives et lignes directrices de réglementation pour les végétaux à caractères nouveaux et les aliments du bétail issus de tels végétaux. Ces documents sont les suivants :

- Critères d'homologation du risque environnemental associé aux végétaux à caractères nouveaux;
- Ébauche de directive pour l'évaluation de l'innocuité des aliments nouveaux du bétail d'origine végétale;
- Modification provisoire de la directive 2000-07 sur les essais au champ en conditions confinées des végétaux à caractères nouveaux utilisés pour l'agriculture moléculaire végétale.

Les nouveaux progrès réalisés en matière transgénique pourraient bientôt ouvrir de nouveaux marchés pour les animaux à caractères nouveaux. L'ACIA doit, en partenariat avec Santé Canada et Environnement Canada, continuer d'élaborer le cadre de réglementation de ces animaux, pour ne pas mettre en danger la santé animale, la salubrité des aliments et l'environnement. En mars 2003, elle a organisé une réunion du Groupe de discussion sur la biotechnologie animale, afin de commencer à établir une réglementation pour les animaux issus de la biotechnologie.

Enfin, l'ACIA a continué de mettre en œuvre les recommandations formulées par la Société royale du Canada concernant la réglementation de la biotechnologie alimentaire au Canada. Les principaux jalons franchis par l'Agence en 2002-2003 sont exposés en détail dans le quatrième rapport d'étape du gouvernement du Canada, disponible sur le site Web de l'ACIA.

Influence sur l'évolution du cadre de réglementation international de la biotechnologie

L'an dernier, l'ACIA a continue de diriger, avec Santé Canada, la délégation canadienne au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et au Groupe d'étude spécial sur les aliments issus de la biotechnologie de la Commission du Codex Alimentarius (CODEX). Il en est résulté, en mars 2003, la publication de trois directives du CODEX concernant les évaluations de la salubrité des aliments. Ces directives décrivent en détail les processus à suivre pour déterminer la salubrité des aliments génétiquement modifiés.

L'ACIA a continué de travailler avec d'autres organisations du gouvernement du Canada, et des organismes internationaux, à la mise en œuvre des exigences du Protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques. En 2002-2003, elle a assisté à des consultations menées par le gouvernement du Canada, qui voulait avoir l'avis des intervenants sur les mesures à prendre pour que le Canada participe encore à l'élaboration de ce protocole. L'ACIA a aussi publié son projet de réglementation visant à mettre en œuvre les exigences de celui-ci. Le Canada pourrait décider de ratifier cette entente. Cette réglementation porterait expressément sur les produits agricoles, y compris les végétaux, les produits végétaux, les engrais, les aliments du bétail et les produits biologiques à usage vétérinaire. Un document de consultation sur le projet de réglementation de l'ACIA se trouve sur le site Web de l'Agence.

Information continue du public et incitation des Canadiens à un dialogue sur la réglementation de la biotechnologie

Pour se rapprocher de cet objectif, l'ACIA a publié l'an dernier plusieurs fiches d'information sur la réglementation de la biotechnologie à l'intention des consommateurs, et mis à la disposition de ces derniers des documents de décision réglementaire en langage simple. À titre d'exemple, on peut citer les fiches d'information suivantes :

- La capacité de l'ACIA en matière de biotechnologie;
- Avis du public;
- Méthodologies de détection et d'essai pour les produits agro-alimentaires issus de la biotechnologie;
- Protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques – Article 18.

L'Agence a également travaillé avec Santé Canada à l'élaboration d'un projet pilote visant à publier sur le site Web de l'ACIA les « avis de soumission » de nouveaux produits agricoles issus de la biotechnologie. Enfin, elle a continué de travailler avec l'Office des normes générales du Canada à l'établissement d'une norme canadienne sur l'étiquetage facultatif des aliments issus de la biotechnologie.

Pour plus de renseignements sur la biotechnologie à l'ACIA, veuillez visiter son site Web à l'adresse suivante :

http://www.inspection.gc.ca/francais/toc/biotechf.shtml

3.5.3 Gestion à la frontière

La protection de l'approvisionnement alimentaire du Canada et de ses ressources animales et végétales exige des contrôles efficaces à la frontière. Les récents événements qui ont secoué le monde et l'importance capitale accordée ensuite à la sécurité de l'Amérique du Nord ont mis en évidence la nécessité d'améliorer les stratégies de gestion à la frontière.

En 2002-2003, l'ACIA a pris des mesures avec ses partenaires fédéraux et provinciaux et l'administration américaine en vue d'assurer la sécurité publique, de fluidifier la circulation transfrontalière et de coordonner les procédures d'urgence à appliquer quand la sécurité alimentaire est en jeu. La stratégie de gestion à la frontière de l'Agence vise à améliorer les mesures de sécurité alimentaire, le dépistage des maladies animales et des phytoravageurs exotiques, et la capacité d'intervention en cas d'urgence, afin de protéger les Canadiens d'une manière qui ne perturbera pas inutilement le commerce légitime.

L'an dernier, l'ACIA et ses partenaires à la frontière ont appuyé la création d'aires de rassemblement préalables des marchandises exportées et de passages accélérés pour les animaux vivants et les denrées périssables. Elle a mis en place des contrôles à l'importation permettant de détecter et de cibler les produits à haut risque. Elle s'est également préparée à déterminer l'origine des produits et à les rappeler dans l'éventualité d'un problème de sécurité alimentaire.

Dans le cadre des initiatives du gouvernement du Canada ayant trait à la sécurité publique et à la lutte contre le terrorisme, l'Agence a obtenu, en 2002-2003, un financement supplémentaire pour rehausser les mesures de prévention des risques biotechnologiques aux postes frontières, améliorer les systèmes de surveillance de la salubrité des aliments et accroître les capacités des scientifiques et du personnel de laboratoire. En conséquence, elle a affecté des inspecteurs supplémentaires aux aéroports, aux ports de mer et aux frontières terrestres et elle a recouru à des outils d'inspection tels que les appareils de radioscopie aux points frontaliers, y compris des aires d'inspection des colis envoyés par la poste ou par messagerie et du fret. Elle a augmenté le nombre de ses équipes de maîtres et de chiens détecteurs chargés d'inspecter les produits végétaux et animaux réglementés et interdits. Elle a aussi travaillé avec l'Agence des douanes et du revenu du Canada en vue de resserrer les inspections du fret importé dans des conteneurs et la surveillance des passagers et des bagages arrivant sur des vols internationaux.

3.5.4 Gestion des interventions en cas d'urgence

En vertu de la *Loi sur la protection civile*, l'ACIA a pour mandat d'être prête à intervenir dans des situations d'urgence liées à la salubrité des aliments, à la santé des animaux et à la protection des végétaux. L'Agence a toujours eu comme priorité de gérer efficacement les interventions d'urgence, mais elle affronte maintenant de nouvelles difficultés, parmi lesquelles une prise de conscience accrue des menaces, de plus grandes attentes de la part des consommateurs, la nécessité de redoubler de vigilance pour détecter les nouveaux dangers et le besoin d'approfondir les partenariats entre les gouvernements, l'industrie et les organismes internationaux dans la préparation aux situations d'urgence.

En 2002-2003, dans le programme qu'elle a établi à cet effet, l'ACIA a cherché essentiellement à atteindre un niveau lui permettant d'intervenir rapidement dans des situations d'urgence liées à la salubrité des aliments, à une maladie animale ou à une invasion de phytoravageurs :

- Le Manuel d'intervention en cas d'urgence de l'ACIA, qui expose les fondements de la gestion des interventions dans les situations d'urgence de l'Agence, y compris ses principes, sa structure, son organisation et ses opérations, pour une consultation interne et externe, a été achevé en janvier 2003 et publié sur le site Web de l'Agence.

- Les plans d'urgence internes relatifs à la salubrité des aliments, aux épizooties et à l'éradication de phytoravageurs ont été mis à jour.

- Un atelier sur la préparation aux situtations d'urgence s'est tenu en mars 2003 en vue d'examiner le programme de préparation en cas d'urgence de l'ACIA et de proposer des améliorations.

L'ACIA a également étudié avec le Secrétariat du Conseil du Trésor la possibilité de mettre en place des mécanismes de financement qui l'aideraient à faire face au nombre croissant d'interventions en cas d'urgence exigeant d'importantes ressources. Par exemple, depuis 2001, l'Agence a affronté plusieurs crises importantes, telles que celles provoquées par le virus de la sharka, le longicorne brun de l'épinette, les encéphalopathies spongiformes transmissibles et l'agrile du frêne. Pour en payer le coût, les membres du Conseil du Trésor ont ordonné de réserver 20 millions $ sur les 50 millions $ de dépenses annuelles supplémentaires annoncées dans le budget fédéral de 2003.

L'Agence a continué de travailler à l'élaboration de plans d'urgence avec ses principaux partenaires, les gouvernements provinciaux et territoriaux, les intervenants de l'industrie, les comités internationaux de gestion des situations d'urgence et les ministères. Elle a, par exemple :

- créé un groupe de travail sur la préparation aux situations d'urgence avec Santé Canada, afin de mieux faire connaître les plans existants et de créer un partenariat entre eux avec mission de définir les interactions entre de telles situations;

- contribué à la mise à jour du manuel intitulé Système national d'intervention en cas d'urgence dans le secteur agroalimentaire, cadre destiné à faire la liaison entre les secteurs fédéral, provincial et privé dans le but de mieux gérer et coordonner les interventions en cas d'urgence agroalimentaire;

- travaillé avec le ministère du Solliciteur général et contribué à l'examen et à la mise à jour du Plan national de lutte contre le terrorisme.

L'ACIA conçoit et effectue régulièrement des simulations de situations critiques pour mettre à l'essai les plans d'urgence, aussi bien nationaux qu'internationaux. Ainsi, l'an dernier, l'Agence a :

- contribué à l'exercice canado-américain TOPOFF 2, exercice à grande échelle de lutte contre le terrorisme;

- conçu, avec des collègues américains, un exercice international simulant une épizootie;

- tenu, avec Santé Canada, une réunion d'orientation sur la préparation aux situations d'urgence en matière de salubrité des aliments.

3.6 GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

La Stratégie des ressources humaines 2000-2003 de l'ACIA, qui en est à sa dernière année, a été pour celle-ci un excellent cadre de gestion du personnel et outil d'établissement de rapports sur le rendement. Dans le présent rapport, le lecteur aura un aperçu des ressources, des activités et des résultats indispensables à la réalisation des trois thèmes stratégiques de l'Agence : Maintenir une main-d'œuvre qualifiée, Attirer et retenir des employés qualifiés et Continuer de développer un milieu de travail positif. L'an dernier, celle-ci a consacré beaucoup d'efforts à la fonction de planification, afin de s'assurer que les priorités stratégiques évolueront en fonction de ses besoins futurs. En consultation avec ses employés et partenaires, elle a mis au point un nouveau plan d'entreprise pour la période 2003-2008, qui met l'accent sur une saine gouvernance et une gestion sûre des ressources humaines.

Maintenir une main-d'œuvre qualifiée

En 2002-2003 l'Agence a entrepris de restructurer sa main-d'œuvre afin de mieux aligner sa structure organisationnelle sur ses priorités générales. On peut considérer ces changements comme faisant partie de la transition entre l'Agence en formation, constituée d'éléments venant de différents ministères, qu'elle a d'abord été, et celle investie d'un rôle et d'une culture bien établis. Au 31 mars 2003, ses effectifs atteignaient 5 585 employés, ce qui représente une croissance de 2,2 p. 100. En 2003, la proportion d'employés nommés pour une période indéterminée est passée (par rapport à 2002) de 80 p. 100 à 82,5 p. 100. Avec 92 p. 100, la collectivité scientifique et professionnelle[6] enregistre l'une des plus fortes proportions. Afin de recourir rationnellement aux services d'employés temporaires, l'Agence établit tous les ans un rapport qui lui permet de s'assurer que les postes sont pourvus de façon appropriée pour une durée déterminée ou indéterminée.

Tandis que la croissance de la main-d'œuvre a été dans l'ensemble de 2,2 p. 100, celle de la collectivité scientifique, professionnelle et technique[7] a atteint 5,8 p. 100. Cette forte croissance a été nécessaire pour faire face aux récents événements mondiaux qui ont eu des répercussions sur le travail de l'Agence en créant une plus forte demande de sécurité et en exigeant une vigilance accrue à la frontière.

La vigueur et l'avenir de l'ACIA seront déterminés par son capital intellectuel – ses employés. Si elle veut que leurs connaissances et leurs compétences restent à jour, adaptées aux réalités et à la fine pointe de la technologie, l'apprentissage et l'innovation doivent être des engagements permanents. En investissant 5,2 millions de dollars en 2002-2003, soit une augmentation de 50 p. 100 des fonds consacrés à la formation directe en 2001-2002, elle a prouvé qu'elle avait la ferme volonté d'édifier une solide culture d'apprentissage continu. En outre, elle a réorganisé la fonction d'apprentissage et réuni la formation en gestion et la formation scientifique et technique dans un groupe distinct au sein de sa Direction générale des ressources humaines. Elle compte rendre ainsi l'apprentissage plus efficace et lui faire une place plus importante, tout en répondant stratégiquement à ses besoins de formation.

Plus de 60 p. 100 des dépenses en formation ont été absorbées par la formation technique à fondement scientifique de l'ACIA. Pour une centaine de cours de formation nationaux, on a fait appel à des équipes d'employés des Programmes et des Opérations en qualité de spécialistes de la conception et de l'élaboration de matériels et de programmes de formation. Ces cours ont eu trait principalement à la formation aux interventions d'urgence et à la gestion, aux normes de formation nationales et à la formation en matière de biotechnologie.

[6] *Pour les besoins du présent rapport, on entend par collectivité scientifique et professionnelle les groupes professionnels suivants : agronomes (AG), biologistes (BI), chimistes (CH), chercheurs scientifiques (SE) et vétérinaires (VM).*

[7] *Pour les besoins du présent rapport, on entend par collectivité scientifique, professionnelle et technique les groupes professionnels suivants : agronomes (AG), biologistes (BI), chimistes (CH), inspecteurs (EG), chercheurs scientifiques (SE) et vétérinaires (VM).*

Étant donné l'ampleur et l'importance des responsabilités de l'Agence, le personnel doit toujours être prêt à intervenir dans les situations d'urgence, actuelles et futures. La préparation et la réaction à de telles crises exigent qu'il connaisse les structures d'intervention nationales, provinciales et municipales et soit capable de réagir rapidement de concert avec ses homologues et collègues. Parmi les cours de formation aux situations d'urgence donnés en 2002-2003, il faut noter les points suivants :

- une centaine d'employés ont reçu une formation leur permettant d'intervenir rationnellement et efficacement dans des crises liées à la salubrité des aliments, à la santé des animaux ou à la protection des végétaux;
- plus de 115 employés ont suivi un cours sur les maladies animales exotiques affectant le bétail et les animaux sauvages;
- environ 50 employés ont suivi un cours sur les techniques d'échantillonnage propres aux encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST).

De plus, l'élaboration des Normes nationales de formation de 14 programmes s'est poursuivie tout au long de l'année dernière. Ces travaux permettront de déterminer quelles sont les compétences requises pour assumer les fonctions de chaque programme et ils seront au cœur de l'établissement des plans de formation des nouveaux employés et de ceux qui viennent d'être affectés à un programme. L'objectif ultime sera de rédiger des modules de formation et des documents de référence du même niveau que les compétences requises. La mise au point de programmes de formation officiels est un projet qui prendra des années et sera fonction des priorités des divers programmes. Trois programmes – Semences, Aliments du bétail et Engrais – ont atteint le stade de l'élaboration de systèmes d'accréditation des inspecteurs, en se fondant sur les Normes nationales de formation et l'achèvement des modules de formation.

Environ 93 p. 100 du personnel d'inspection de l'ACIA ont commencé le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments; 33 p. 100 d'entre eux ont achevé la partie théorique et 13 p. 100 l'ont étudié en entier et ont été accrédités par l'ACIA.

À mesure que le domaine de la biotechnologie s'étend, il devient de plus en plus nécessaire d'avoir des effectifs compétents pour réglementer et inspecter les produits agricoles. Plus de 110 employés des programmes Semences et Aliments du bétail ont commencé une formation spéciale sur les nouvelles connaissances et activités du personnel d'inspection. Une trentaine d'employés de l'ACIA ont profité de l'occasion pour acquérir ou perfectionner des connaissances pratiques en biotechnologie en suivant des cours préparatoires.

L'ACIA a commencé à étudier diverses méthodes de formation de son personnel technique et non technique, y compris l'apprentissage électronique. Le cas échéant, elle aura recours à la formation sur Internet ainsi qu'à des programmes d'ordinateur afin de former le plus grand nombre possible d'employés. Grâce à ces méthodes de formation innovatrices, l'Agence compte surmonter les difficultés qu'elle rencontre sur le plan topographique et opérationnel.

En ce qui concerne sa direction, l'Agence met l'accent, cette année, moins sur les programmes du gouvernement fédéral que sur les siens, qui visent à perfectionner son groupe de direction. Elle a donné une cinquantaine de cours sur les compétences en gestion et en supervision à la moitié de ses 1 200 gestionnaires et superviseurs, son objectif étant toujours de former chacun d'eux. Les cours offerts vont de la Classification à l'Encadrement, clé du rendement, en passant par des cours obligatoires tels que ceux sur l'accès à l'information et la protection des renseignements personnels, la santé et la sécurité du travail et la sensibilisation à la diversité. En offrant ces programmes à la nouvelle génération de gestionnaires, l'ACIA les fait bénéficier d'une formation utile et cohérente qui leur donnera les compétences dont ils ont besoin pour assumer leurs responsabilités.

L'Agence a élaboré une stratégie d'apprentissage alignée sur ses besoins. Cette manière coordonnée et stratégique d'aborder l'apprentissage sera à la base de ses priorités en matière de recrutement et de formation : trouver l'équilibre entre la satisfaction de besoins fluctuants, la collecte de données sur la formation, l'évaluation du rendement du capital investi et le suivi des résultats – autant de problèmes que l'Agence a connus dans le passé. Cette stratégie sera mise en œuvre en 2003-2004 pour les cinq prochaines années. La première année, l'Agence veillera avant tout à avoir les politiques appropriées pour édifier les structures de gouvernance et de responsabilité, affiner les rôles et attributions et fournir d'autres services internes d'apprentissage de base. La Stratégie d'apprentissage aura un autre résultat clé, à savoir la mise en œuvre de plans d'apprentissage qui feront apparaître des liens solides avec la planification d'entreprise, fourniront des orientations et serviront de repères pour l'évaluation. La mise en œuvre à l'échelle de toute l'Agence est prévue pour l'année à venir.

Des progrès ont été réalisés dans la mise en œuvre du module de formation PeopleSoft, qui sert à suivre la formation du personnel. En 2002-2003, tous les centres opérationnels ont appris à utiliser ce nouveau module, mais les questions qu'ils ont soulevées en matière de sécurité et de transfert des données de systèmes existants ont obligé l'Agence à apporter des modifications supplémentaires au module avant de l'étendre à tout le pays, afin de tenir compte de ces spécificités. Les modifications devraient normalement être achevées durant le prochain exercice et la mise en œuvre deviendra alors générale.

Pour avoir une main-d'œuvre qualifiée, il faut aussi lui donner les outils qui lui permettront de profiter des possibilités de formation, de carrière et de perfectionnement qui vont de pair avec l'apprentissage continu auquel s'est engagée l'Agence. Les employés ont profité de ces possibilités, si bien que 15 p. 100 des dépenses totales de formation de l'Agence ont été absorbées par les frais de scolarité et de cours. En 2003, la grande place faite à nouveau au perfectionnement dans les langues officielles a donné lieu à un investissement supplémentaire de 250 000 $ pour financer cette formation, ce qui devrait normalement faciliter le processus de planification de la relève et permettre d'augmenter le nombre d'employés jugés admissibles à des postes bilingues. L'Agence envisage d'officialiser son approche éducative en révisant les politiques d'apprentissage, y compris des politiques de formation avec congé d'études et aide à l'éducation et un processus d'autorisation et d'enregistrement des activités d'apprentissage.

Pour finir, la Stratégie d'apprentissage a un autre élément essentiel, à savoir la détermination des compétences indispensables ainsi que des besoins de chaque groupe en matière de formation et de gestion de carrière. Ainsi, en juin 2002, le profil du groupe des vétérinaires (VM) pour ce qui est des compétences non techniques a été achevé et a reçu l'approbation de principe du groupe de travail chargé du projet; l'approbation définitive dépendra de l'achèvement des Normes nationales de formation. Les vétérinaires de l'Agence procèdent actuellement à des essais pilotes sur le profil, afin d'en faire un outil d'avancement professionnel pratique et utile. Le programme de formation pilote devrait normalement être achevé en novembre 2003. Après avoir subi les remaniements nécessaires, il deviendra disponible d'ici à 2005 à l'échelle nationale pour la formation des VM.

Attirer et retenir des employés qualifiés

Les changements démographiques et l'économie fortement compétitive, axée sur le savoir, qui est la nôtre actuellement ont obligé l'Agence à élaborer et à mettre en œuvre des projets audacieux de planification de la relève et de recrutement ainsi que des pratiques de gestion des ressources humaines innovatrices et fondées sur les valeurs.

En 2002-2003, seulement 64 employés sur les 414 admissibles à la retraite sont réellement partis, conformément à la tendance constatée à l'Agence ces cinq dernières années, où la proportion a été d'environ 15 p. 100. L'Agence doit toutefois se préparer au départ d'un nombre important d'employés admissibles à la retraite ces cinq prochaines années. Elle a calculé que la proportion serait de 23 p. 100; elle serait légèrement plus élevée dans la collectivité scientifique, professionnelle et technique, avec 26 p. 100, la plus forte proportion de départs à la retraite devant être celle du groupe EX avec 38 p. 100.

Entre le recrutement du bon candidat et le renouvellement de la direction à partir de l'intérieur de l'Agence, la planification de la relève est un ingrédient essentiel de l'édification d'une main-d'œuvre capable d'atteindre les objectifs stratégiques. À cette fin, en 2002-2003, l'Agence a fait de la planification de la relève une de ses priorités numéro un. Elle a nommé le premier vice-président Champion de la planification de la relève, avec mission de poursuivre les objectifs alignés sur les besoins en capital humain. Elle élabore actuellement un processus de planification de la relève qui fera appel aux analyses critiques de postes[8] et à des outils de soutien. Ce processus officiel de planification de la relève a pour objectif de maintenir la continuité dans le leadership et la capacité. La phase de recherche de ce processus a commencé en janvier 2003 et son élaboration et sa mise en œuvre continueront durant le prochain exercice.

La planification de la relève déjà en place au niveau des centres opérationnels servira de base à une approche à l'échelle de toute l'Agence :

- Dans le centre opérationnel de l'Atlantique, on a mis en place avec succès un fonds de transition pour le jumelage provisoire, système qui permet le transfert des connaissances en donnant à un employé sur le départ la possibilité de travailler avec une personne nouvellement embauchée. Quatre employés au total ont procédé ainsi à ce jour.

- En Ontario, des gestionnaires ont tenu un concours en vue d'une dotation prévue, afin de se préparer à la retraite ou à un départ pour d'autres raisons connues. Les affectations provisoires par rotation et les affectations temporaires sont des méthodes couramment utilisées pour se constituer un bassin de candidats éventuels en vue de futurs concours. Le jumelage de postes et les nominations pour une période précise permettent le transfert de connaissances dans les postes critiques, ce qui s'est produit au moins quatre fois l'an dernier en Ontario.

- Le Québec continue de porter toute son attention sur le développement du leadership chez les employés en ouvrant son programme de stage en milieu de travail à une deuxième cohorte. Quatre employés suivent actuellement ce programme, qu'ils devraient achever en 2004.

- En 2002-2003, la Direction des laboratoires de la Direction générale des sciences a également entrepris un projet pilote de planification de la relève et élaboré un modèle à mettre en œuvre dans tout le système national des laboratoires. Ce modèle met l'accent sur la détermination des besoins en postes clés. Cela permet de déceler les lacunes à combler si l'on veut que l'ACIA puisse s'acquitter de son mandat.

[8] *Groupes considérés comme étant d'une importance capitale sur la base du perfectionnement et de la disponibilité des connaissances spécialisées et de leur impact sur l'accomplissement de la mission de l'Agence.*

Dans ce marché du travail fortement compétitif qui est le nôtre, l'ACIA reconnaît combien il est important de recruter une main-d'œuvre qualifiée pour mener à bien ses activités prioritaires. En 2002-2003, elle a surtout recruté dans les domaines où ses besoins étaient les plus criants. Le nombre de VM engagés a augmenté de 12 p. 100 en 2001-2002, tandis que les inspecteurs (EG) ont représenté 45 p. 100 de toutes les embauches en 2002-2003. L'ACIA a réussi à améliorer ses mesures de biosécurité en recrutant du personnel supplémentaire, y compris des inspecteurs pour les aéroports, les ports de mer et les frontières terrestres, afin de protéger notre approvisionnement alimentaire ainsi que la santé des animaux et des végétaux du Canada. Nous avons également affecté plus d'équipes de maîtres et de chiens détecteurs à nos aéroports.

L'Agence a réussi à attirer de futurs employés en offrant à des étudiants et à des personnes nouvellement et récemment diplômées des emplois et des stages intéressants et stimulants. Au niveau des centres opérationnels, elle a tenu des salons de l'emploi et organisé des échanges d'étudiants avec les universités et collèges partenaires, ce qui lui a permis de recruter un total de 189 étudiants en 2002-2003. Elle a également appuyé le programme Horizons sciences (dans le cadre de la Stratégie emploi jeunesse) en embauchant quatre étudiants pour travailler sur des projets scientifiques, dont un comme employé permanent. Elle envisage d'en engager cinq de plus au même titre en 2003-2004. Afin de continuer dans cette voie, elle a affecté un total de 250 000 $ à l'embauche d'étudiants pour des emplois d'été en 2003. Elle espère ainsi en accroître le nombre dans l'année à venir, afin de s'assurer de jeunes talents pour l'avenir et de faire sa promotion d'employeur de choix.

Ces deux dernières années, l'Agence a mis en place le Programme de formation des agents (PFA) afin d'aider à augmenter sa capacité de recrutement et de répondre à ses besoins futurs. En 2002-2003, elle a gardé 23 des 25 agents de la première cohorte du programme. Parmi ceux-ci, 20 ont trouvé des postes dans la collectivité scientifique, professionnelle et technique, tout particulièrement dans les disciplines de l'agronomie, de la biologie et de l'inspection. Dans la campagne de recrutement de la deuxième cohorte, qui a eu lieu en 2002-2003, l'Agence a prospecté 27 universités, ce qui lui a valu 1 160 demandes. Elle a sélectionné au total 546 candidats et elle a pourvu par la suite 25 postes. Les diplômes décernés récemment sont en majorité du premier ou du deuxième cycle dans des disciplines scientifiques qui vont de la microbiologie à la zootechnie.

Le succès du PFA et le grand nombre de participants retenus a obligé l'Agence à revoir son programme afin de vérifier s'il est toujours utile, efficace et économiquement abordable. Il n'y aura pas d'inscriptions au PFA en 2003-2004. Toutefois, l'Agence dépensera de l'argent pour des programmes de perfectionnement interne étroitement liés à la planification de la relève. Elle reverra aussi les programmes destinés aux employés fraîchement recrutés et aux étudiants, afin de veiller à ce que l'expérience à vivre par chacun d'eux en milieu de travail continue d'être de premier ordre.

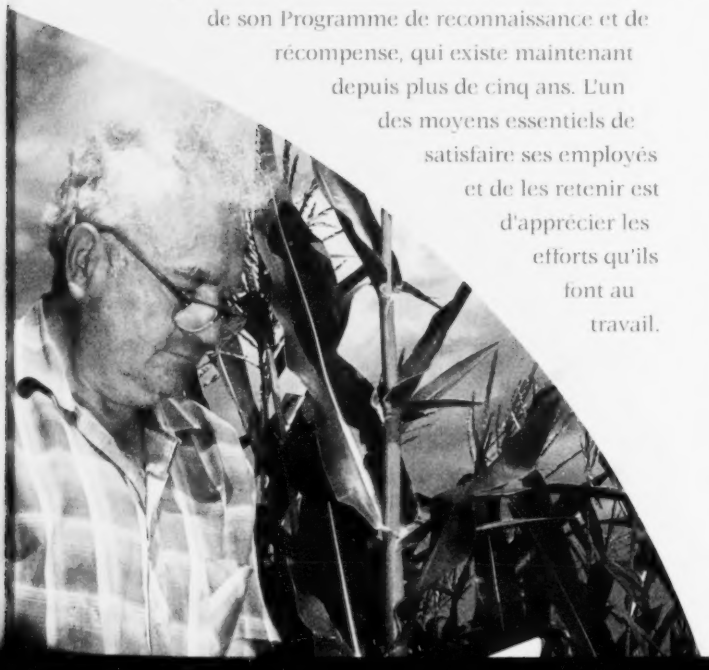
Quand le moral est bon, le taux de maintien en fonction est plus élevé et l'image de l'organisation plus positive. L'Agence a réussi à retenir ses employés à un taux de 94 p. 100 en 2001-2002 et de 92 p. 100 en 2002-2003. La collectivité scientifique, professionnelle et technique, qui est au cœur de ses activités, a connu un taux encore plus élevé (94 p. 100), le maximum revenant aux chercheurs scientifiques (SE), aux chimistes (CH) et aux vétérinaires (VM), avec 98 p. 100, 97 p. 100 et 95 p. 100 respectivement. L'ACIA peut, en partie, attribuer ce taux élevé à l'attention qu'elle a portée aux programmes de bien-être, dont le Programme d'aide aux employés et l'assouplissement des modalités de travail. Étant donné la pression croissante sous laquelle elle se trouve de recruter et de retenir une main-d'œuvre extrêmement compétente, elle continuera de

s'interroger sur ce qu'elle pourrait faire pour améliorer la satisfaction des employés et le bien-être sur les lieux de travail. Elle travaille également sur une stratégie du bien-être qui devrait avoir pour résultat d'améliorer la santé et le moral des employés. Les éléments clés de cette stratégie seront fondés sur le sondage auprès des employés de l'Agence et sur les rapports trimestriels concernant les mesures en matière de ressources humaines, qui permettront de détecter les problèmes.

En février 2003, la haute direction a recommandé que l'Agence procède à un sondage auprès de l'ensemble de ses employés afin d'obtenir leur avis au sujet des problèmes en milieu de travail. Grâce aux informations recueillies, celle-ci aura des points de repère sur la satisfaction des employés et pourra mieux planifier ses programmes, stratégies et services afin de répondre au mieux aux besoins des employés. Ce sondage sera à l'image de celui effectué auprès des fonctionnaires fédéraux en 2002 et il aura lieu en automne 2003.

À partir de 2003-2004, les Ressources humaines prendront des mesures trimestrielles afin de suivre l'évolution du nombre de cas d'absentéisme, de départs naturels et d'accidents du travail et autres indicateurs de notre « bien-être ». Ces indicateurs serviront de base de lancement à un programme axé sur des mesures plus proactives.

L'ACIA a créé une culture mettant l'accent sur le respect et la reconnaissance des mérites au moyen de son Programme de reconnaissance et de récompense, qui existe maintenant depuis plus de cinq ans. L'un des moyens essentiels de satisfaire ses employés et de les retenir est d'apprécier les efforts qu'ils font au travail.



L'Agence marque sa reconnaissance pour les grandes réalisations de ses employés de tout le pays en se servant de mécanismes officiels et officieux à la fois internes et extérieurs. Plus de 75 employés ont obtenu le Prix national du président, la plus haute marque de reconnaissance de l'ACIA. À l'occasion de la célébration du jubilé d'or de la reine, plus de 85 employés ont reçu la médaille commémorative pour l'importante contribution qu'ils ont apportée à leurs concitoyens, à leur collectivité et à notre pays. Des employés de l'Agence ont également été récompensés en recevant le Prix du Chef de la fonction publique et le Prix d'excellence remis par le Secrétariat du Conseil du Trésor pour leur contribution exceptionnelle.

Les initiatives suivantes font ressortir tout le potentiel des méthodes de gestion des ressources humaines fondées sur les valeurs et elles visent à fournir aux gestionnaires recruteurs des informations, des politiques et des outils, dans le but de leur faire connaître les mesures souples mises à leur disposition pour recruter de façon stratégique.

En 2002-2003, l'Agence a élaboré et approuvé une nouvelle politique intitulée Responsabilité de dotation, qui expose les pouvoirs et les obligations de rendre compte à assumer par les gestionnaires dans les processus et les décisions se rapportant à la dotation, en conformité avec les politiques et valeurs de l'ACIA et la législation y afférente. Cette nouvelle politique sert de fondement à toutes les autres politiques relatives à la dotation et elle rendra les gestionnaires plus conscients de leurs responsabilités en la matière. En outre, en 2002-2003, l'Agence a poursuivi ses travaux de recherche-développement sur son manuel de dotation électronique. En juin 2002, elle a créé et lancé un autre outil de dotation en direct appelé « Valeurs en action », afin de guider les processus de dotation, de soutenir les valeurs et principes organisationnels existants et d'aider les gestionnaires à appliquer les valeurs sous-jacentes au recrutement : compétence, justice, transparence, impartialité politique, représentativité, équité et efficacité.

L'Agence a poursuivi ses consultations entre la direction et les agents négociateurs au niveau local, régional et national, afin d'instaurer de bonnes relations patronales-syndicales. En outre, l'an prochain, elle envisage d'élaborer une politique officialisant sa manière d'envisager les consultations patronales-syndicales. Elle se prépare à adopter la nouvelle *Loi sur les relations de travail dans la fonction publique*, qui aura des répercussions importantes sur ses relations avec les syndicats. Avant la mise en application de cette loi, il y aura de longues consultations avec les syndicats. Un mécanisme de recours est à la disposition des employés et les griefs sont enregistrés conformément aux conventions collectives. Le nombre total de griefs formulés en 2002 a baissé de 45 p. 100 par rapport à 2001. Les griefs de convention collective représentaient 75 p. 100 de l'ensemble en 2001, mais ils sont tombés à 55 p. 100 en 2002. La direction de l'ACIA continue de travailler avec des représentants du personnel et des syndicats à l'entretien de bonnes relations entre l'employeur et ses employés.

En 2002, des conventions collectives signées avec l'Institut professionnel de la fonction publique du Canada et des représentants de la direction de l'ACIA ont donné aux employés du groupe scientifique et analytique (S&A) et à ceux du groupe des vétérinaires (VM) de meilleurs avantages sociaux et une rémunération plus élevée. Une entente provisoire conclue pour le groupe des informaticiens (IN) a été ratifiée. Un avis de négocier a été émis par l'Alliance de la Fonction publique du Canada et les négociations ont commencé à la fin mai 2003.

Continuer de développer un milieu de travail positif

Dans cet environnement de travail hautement complexe et dynamique, l'ACIA poursuit ses efforts pour offrir à tous ses employés un milieu de travail professionnel dont personne ne se sent exclu. Elle a tout mis en œuvre pour s'assurer que ses employés se sentent appréciés et en sécurité et qu'ils sont équipés des outils dont ils ont besoin pour effectuer leur travail. Dans une organisation on ne peut plus opérationnelle, ces questions sont d'une importance capitale. Les initiatives suivantes visent à faire progresser l'ACIA dans l'engagement qu'elle a pris d'offrir un milieu de travail positif.

Afin d'exposer ses attentes en milieu de travail, l'Agence élabore actuellement un code de déontologie destiné à faire connaître aux employés les règles et normes de conduite souhaitables pour atteindre ses objectifs. Ce code donnera des orientations dans les cas où la bonne marche à suivre n'est pas toujours évidente. Une politique disciplinaire incitant les employés à accepter les règles et les normes de l'ACIA est aussi en cours d'élaboration. Cette politique contribuera aussi à rehausser la confiance du public dans l'intégrité de l'ACIA et de ses employés. Le code de déontologie et la politique disciplinaire devraient normalement être achevés et publiés l'an prochain.

En 2002-2003, l'Agence a mis au point sa Politique sur le recours en dotation, qui doit entrer en vigueur le 1er avril 2003. Sur les 177 plaintes reçues à ce sujet depuis l'adoption de la Politique sur les plaintes en matière de dotation, 28 n'étaient pas réglées au 31 mars 2003. Toutes celles formulées au titre des droits de recours de la précédente politique qui n'auront pas été réglées au 1er avril 2003 relèveront à présent de cette nouvelle politique et des Lignes directrices concernant la transition vers la Politique sur le recours en dotation de l'ACIA qui y sont associées. Après examen de l'actuelle Politique sur les plaintes en matière de dotation, l'Agence a

réorganisé la politique sur le recours, afin de lui donner le maximum d'efficacité et d'efficience et d'en faire le miroir de ses valeurs et de ses principes. La politique prévoit une norme uniforme régissant les examens des plaintes en matière de dotation, un processus de recours avec des délais fixes pour accélérer le règlement des plaintes et un examen des plaintes par un tiers indépendant.

L'ACIA a connu une baisse importante (35 p. 100) du nombre total de plaintes pour harcèlement en 2002 par rapport à 2001. Elle a aussi adopté sa nouvelle Politique sur la prévention et le règlement du harcèlement en milieu de travail le 1er avril 2003. Cette nouvelle politique met davantage l'accent sur la prévention des cas de harcèlement et leur règlement rapide et elle cherche à promouvoir d'autres méthodes de traitement des conflits en milieu de travail. L'Agence exige maintenant que des services de médiation soient offerts aux parties en désaccord, l'objectif étant de régler les plaintes et de trouver une solution aux problèmes en milieu de travail à un stade plus précoce. Cette politique contient un élément important : elle reconnaît que des employés risquent d'être harcelés par des organismes réglementés par l'ACIA et elle leur donne l'assurance que la direction prendra des mesures correctives à cet égard.

L'ACIA s'est engagée à offrir un milieu de travail sûr et sain à tous ses employés. Afin de s'assurer que les gestionnaires et les employés comprennent les aspects complexes de la législation, des politiques, des normes et des lignes directrices sur la sécurité et la santé au travail et connaissent leurs droits et leurs responsabilités en la matière, elle a établi le Guide pratique sur la Santé et la sécurité au travail (SST) et l'a distribué à l'échelle nationale. Elle veut aussi établir et tenir à jour des programmes de prévention SST efficaces pour ses activités et réduire le plus possible les dangers auxquels sont exposés les employés dans l'accomplissement de leurs fonctions. À cet effet, elle a mis au point un modèle et une méthode et elle s'en sert actuellement pour mener à bien son analyse des dangers professionnels. De plus, elle a élaboré un module de formation, lequel, en attendant l'approbation du Comité national de santé et sécurité au travail, devrait normalement être diffusé d'ici à l'automne 2003. Le nombre d'accidents du travail est resté relativement stable, avec une moyenne sur quatre ans de 265 par an, ce qui est attribuable, en partie, aux progrès importants réalisés au niveau de la capacité et de la sensibilisation des employés et des gestionnaires en matière de santé et de sécurité au travail.

Pour avoir une main-d'œuvre n'excluant personne, l'Agence a continué à axer ses priorités sur l'accroissement de sa représentativité et le renforcement de son engagement à l'égard des langues officielles. Le taux de représentation des francophones est resté relativement inchangé depuis l'an dernier, à 26 p. 100, comparativement à 23 p. 100 pour l'ensemble de la population canadienne générale (recensement de 2001).

Au 31 mars 2003, la représentativité de l'Agence dans trois des quatre groupes désignés était inférieure à la disponibilité sur le marché du travail (DMT). Toutefois, la proportion effective des départs dans ces mêmes trois groupes a été plus faible que le prévoyaient les statistiques sur la DMT, ce qui indique que l'Agence retient son personnel à un taux plus élevé que prévu. Elle doit néanmoins accroître sa représentativité grâce au recrutement. Le tableau suivant montre quel est le taux de représentation au sein de l'Agence, comparativement à la DMT :

Groupes visés par l'équité en matière d'emploi	**Pourcentage de la main-d'œuvre disponible sur le marché du travail** (tiré du Recensement de la population de 1996 et de l'Enquête sur la santé et les limitations d'activités de 1991, menés par Statistique Canada)	**Pourcentage de l'effectif de l'ACIA** 31 mars 2002	2003
Femmes	44,6 %	44,7 %	44,9 %
Autochtones	1,7 %	1,6 %	1,5 %
Personnes handicapées	4,6 %	3,2 %	2,9 %
Minorités visibles	8,6 %	6,9 %	6,6 %

En vue de combler ces lacunes, l'Agence a effectué une étude des systèmes d'emploi et elle a détecté quelques obstacles susceptibles d'influer sur la représentation des quatre groupes désignés. Cette étude ne lui a toutefois pas apporté suffisamment d'explications sur la sous-représentation constatée dans chacun des groupes professionnels et elle aura encore d'autres travaux à faire pour analyser ces particularités. Une fois ce processus achevé, elle mettra sur pied son plan d'équité en matière d'emploi pour examiner les 12 exigences du cadre d'équité en matière d'emploi, se conformer à la *Loi sur l'équité en matière d'emploi* et être le reflet de la riche société ethno-culturelle du Canada. Elle compte être en parfaite conformité avec la *Loi sur l'équité en matière d'emploi* d'ici à la fin de l'exercice 2003-2004.

Afin de soutenir encore davantage son projet d'équité, l'Agence a restructuré et rationalisé ses conseils consultatifs sur l'équité en matière d'emploi en 2002-2003. Elle s'attend, grâce à cela, à ce que les activités en la matière deviennent de plus en plus représentatives de ses priorités et que tous les centres opérationnels soient capables de les mener en fonction des priorités de leurs équipes de gestion respectives.

Conformément à la volonté de l'Agence d'instaurer une gestion axée sur les résultats, le président a clairement établi les obligations de rendre des comptes sur le rendement des cadres de direction, jetant par là le fondement du futur cadre d'évaluation du rendement de l'Agence. L'intention est de veiller à ce que l'engagement d'obtenir des résultats liés aux objectifs de l'Agence commence au niveau hiérarchique le plus élevé et que chaque employé s'en acquitte. Pour que l'évaluation du rendement des cadres de direction se fasse de manière plus responsable, l'Agence a procédé cette année à un examen semestriel des ententes conclues dans ce domaine. Elle voulait s'assurer de la bonne qualité de la détermination des engagements clés et des mesures du rendement, y compris pour l'équité en matière d'emploi, les langues officielles, la santé et la sécurité au travail.

En vue de représenter clairement sa composition démographique, l'ACIA continue d'établir et d'améliorer un rapport statistique détaillé comprenant une analyse des tendances manifestées par les indicateurs du rendement RH. Ce rapport donne aux gestionnaires une idée des tendances de la main-d'œuvre au niveau du pays, des centres opérationnels et des directions générales, ce qui leur permet de planifier leurs besoins futurs en personnel

en se reportant, le cas échéant, aux données des années précédentes. Les gestionnaires se servent régulièrement de ces informations pour diverses raisons, y compris la planification des RH.

L'Agence a commencé à élaborer les normes de classification dont elle a besoin pour évaluer les travaux de ses vétérinaires, scientifiques et analystes. Ces normes devraient lui permettre d'évaluer les travaux exigés par la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* et d'autres lois mises en application par elle dans le domaine de la science, de l'analyse et de la médecine vétérinaire. Les quatre normes de classification du Conseil du Trésor utilisées actuellement ne remplissent pas cette fonction. Les nouvelles normes tiendront compte des valeurs de l'Agence dans l'évaluation des travaux et elles seront plus actuelles que les autres. La mise en œuvre de la norme VM est prévue pour décembre 2003, suivie de celle du groupe scientifique et professionnel l'année suivante.

Conclusion

Dans le cadre des efforts déployés pour intégrer la planification des activités et des ressources humaines en 2002-2003, la Direction générale des ressources humaines a travaillé, en étroite collaboration avec l'Équipe chargée de la planification du plan d'entreprise, à l'élaboration d'un nouveau plan d'entreprise et de la stratégie de gestion des RH s'y rattachant. Cette nouvelle stratégie donnera, pour les cinq années à venir, une vision plus disciplinée et plus exigeante de la gestion des RH. Mise sur pied en consultation avec les employés et gestionnaires de tout le pays, elle tient compte des résultats d'une analyse environnementale des facteurs internes et externes qui influeront à l'avenir sur la gestion des RH.

Elle suit l'orientation du nouveau Plan d'entreprise 2003-2008 et sera axée sur quatre priorités stratégiques essentielles : un leadership efficace, un effectif productif, un environnement de travail dynamique et un effectif durable. Sa publication est prévue pour l'automne 2003. L'Agence rendra compte des progrès réalisés en 2003-2004 par rapport à ces quatre priorités stratégiques en matière de RH.

Il est bien sûr essentiel que l'Agence établisse un plan de gestion des RH pour les années à venir, mais un tel plan n'est efficace que s'il est mis en vigueur. En 2002-2003, l'Agence a encore développé son système de gestion du rendement afin d'être capable de présenter des résultats utiles aux Canadiens. La Direction générale des ressources humaines a participé à ce processus et, au cours du prochain exercice, elle ajustera son cadre de mesure du rendement pour l'aligner sur le système de gestion du rendement de l'Agence. Il devrait en résulter une amélioration de la capacité de mesure et de l'aptitude à rendre compte des résultats de la gestion des RH de l'Agence.

3.7 INITIATIVES DE GESTION MODERNE

Conformément à l'initiative Modernisation de la fonction de contrôleur du gouvernement du Canada, l'ACIA s'est engagée à moderniser et à améliorer de façon suivie ses pratiques de gestion. En 2002, elle a établi un bureau des initiatives de gestion moderne afin de faciliter l'intégration des principes de la gestion moderne dans toute l'organisation. À l'automne 2002, elle a terminé une évaluation des capacités en matière de pratiques de contrôleur moderne. Dans le but de continuer à progresser sur ce plan et pour s'attaquer aux améliorations indiquées dans l'évaluation des capacités, elle élabore actuellement un plan d'amélioration de la gestion moderne qui sera lancé à l'automne 2003. Le plan combinera et poursuivra un certain nombre d'initiatives clés amorcées en 2002-2003 ou les années précédentes. De plus, il soutiendra l'objectif stratégique « Assurer une gestion sûre de l'Agence » décrit dans le Plan d'entreprise 2003-2008.

Un cadre de gestion améliorée du rendement

Comme l'évaluation des capacités en 2002 et l'évaluation des rapports annuels de l'ACIA par le vérificateur général l'ont fait ressortir, l'Agence a besoin de meilleures mesures de rendement. L'an dernier, elle a réalisé de gros efforts dans ce domaine et elle a conçu un cadre de gestion du rendement axé sur les résultats. Pour chacun de ses trois secteurs d'activités, elle a confirmé les activités principales et les résultats visés avec les avantages globaux qu'en tireront les Canadiens. Elle a également fixé des indicateurs de rendement.

De janvier à mars 2003, l'ACIA a entrepris trois projets pilotes pour valider et approfondir le cadre de gestion du rendement. En 2003-2004, elle compte élaborer de meilleures stratégies de collecte, de gestion et de communication de données et accomplir d'autres progrès sur le plan de la mise en œuvre.

Un cadre de planification intégrée axée sur les risques

Pour l'ACIA, la planification stratégique et la responsabilité sont des éléments essentiels d'une bonne gestion. Elles définissent ce que l'Agence devrait accomplir et les raisons pour lesquelles c'est important, tout en démontrant son engagement d'assumer la responsabilité du rendement qu'elle veut obtenir. L'an dernier, l'ACIA a progressé vers son but, qui est d'intégrer davantage son cadre de planification axé sur les risques. Le cadre de gestion du rendement a donné une meilleure assise à son processus de planification. L'élaboration du Plan d'entreprise 2003-2008 et du Rapport sur les plans et les priorités 2003-2004 a bénéficié de la participation de la haute direction et de discussions horizontales plus nombreuses entre les directions générales. Au nombre des améliorations qu'a réalisées l'Agence dans le cadre de sa planification globale figure une plus grande conformité de ses objectifs avec les priorités clés du gouvernement du Canada et les résultats pour les Canadiens. En outre, l'ACIA a continué à raffermir les liens entre la planification, les mesures du rendement et les rapports.

Une meilleure gestion financière

Comme il était devenu nécessaire d'obtenir de meilleures informations de gestion et d'améliorer son administration, l'ACIA a pris un certain nombre d'initiatives tablant sur le succès de sa conversion à la comptabilité d'exercice. En 2002-2003, afin d'améliorer globalement la prise de décision, elle a conçu un outil de rapports financiers sur Internet, grâce auquel les gestionnaires peuvent trouver sur leur ordinateur des prévisions budgétaires clés et des rapports sur les frais encourus. Cette initiative leur donnera de meilleurs instruments et techniques pour s'acquitter de leurs fonctions de gestion financière et mènera à une approche plus cohérente avec, comme résultat, des rapports financiers plus fiables.

Le lancement de cet outil devrait avoir lieu en 2003-2004, à la suite de la mise en œuvre d'un plan de formation des employés.

Immobilisations – Défis et risques financiers

L'Agence possède et administre un certain nombre de laboratoires importants répartis un peu partout au Canada. En raison de leur âge et de leur constant besoin de rénovations, l'Agence a besoin de capital permanent. Selon nos états financiers, leur amortissement atteint environ 19 millions de dollars. En 2002-2003, le budget annuel des immobilisations de l'Agence s'élevait à 16,8 millions. Pour gérer son besoin de capital permanent, l'Agence a entrepris d'élaborer une stratégie de mise en valeur des immobilisations qu'elle compte achever durant l'exercice 2003-2004. Cette stratégie lui permettra d'établir ses priorités à venir dans le domaine des immobilisations.

Une capacité renforcée en matière de GI/TI pour soutenir les priorités en matière d'activités

Les outils de gestion et de technologie de l'information (GI/TI) jouent un rôle capital dans la bonne gestion de l'Agence. Celle-ci continuera à axer la gestion de la GI/TI sur les besoins en information de ses secteurs d'activités afin de permettre à chacun de prendre des décisions efficaces et d'exécuter de bons programmes. Reconnaissant que la gestion de la GI/TI était indissociable de la planification globale de ses activités, elle a élaboré un cadre de GI/TI pour que les investissements dans ces domaines soient alignés sur ses priorités générales. L'an dernier, la préparation de la Stratégie de GI/TI 2003-2008, du Plan d'investissement 2003-2008 et du Plan de GI/TI 2003-2004 a permis de démontrer qu'il y avait eu une amélioration à cet égard.

En 2002-2003, l'ACIA a privilégié le développement continu des projets qui amélioreront la gestion de l'information et la présentation de l'information sur le rendement dans ses trois secteurs d'activités, dont, par exemple, le Programme des activités multi-sectorielles, le Système informatisé pour l'enregistrement et le suivi des échantillons de laboratoire, le Système de certification des exportations, le Système de contrôle et de suivi à l'importation, le Système de gestion de crise, le Système canadien de gestion des situations d'urgence créées par les maladies animales et le Système d'information sur la gestion de l'environnement. Dans le dessein d'améliorer son infrastructure en matière de GI/TI, l'Agence a aussi continué à développer l'an dernier le Projet d'amélioration de la bureautique, le Projet de modernisation des serveurs et le Projet d'amélioration et de modernisation de la gestion de l'information.

4.0 NOS CINQ PREMIÈRES ANNÉES EN TANT QU'AGENCE – UN RETOUR SUR LE PASSÉ, LA PLANIFICATION DE L'AVENIR

Une saine planification va bien au-delà de l'horizon annuel. À partir de 1997, l'ACIA a fait une planification triennale visant à intégrer les ressources de quatre ministères différents et à assurer la transition vers ses propres opérations. Dans son plan d'entreprise initial (1997-2000), elle a établi son orientation stratégique et ses priorités pour trois ans et s'est lancée dans quatre activités prioritaires : l'efficacité et l'efficience du système d'inspection, l'accès aux marchés, la protection des consommateurs et la coopération intergouvernementale.

La Mise à jour du plan d'entreprise 2000-2002 présentait clairement le passage aux trois secteurs d'activités actuels. De plus, elle établissait les liens initiaux entre les secteurs et les résultats clés. À l'époque, l'Agence a également déterminé un certain nombre d'initiatives transsectorielles : la modernisation des lois et des règlements, l'amélioration de la capacité scientifique et technologique, la solution des problèmes suscités par la biotechnologie et la promotion des initiatives de protection de l'environnement, la création d'un cadre de réglementation international intégré fondé sur la science, la participation générale, des communications efficaces et la gestion judicieuse des ressources humaines, de l'information et des finances.

L'Agence a accompli des progrès manifestes dans plusieurs secteurs indiqués dans son plan d'entreprise et sa mise à jour du plan d'entreprise. Par exemple, depuis sa création en 1997, l'ACIA a atteint ses objectifs en matière d'économies de ressources; coordonné et amélioré ses mesures d'urgence pour la salubrité des aliments de même que ses mesures de rappel et de protection des consommateurs; amélioré ses procédures d'application des règlements; regroupé ses services de laboratoire; et continué à mettre en œuvre des programmes d'inspection des aliments bien considérés par les Canadiens et les autres pays, et à répondre aux attentes découlant de quelque 1 500 ententes et protocoles régissant l'accès aux marchés étrangers et la certification pour l'exportation.

Dans son plan d'entreprise de 1997, l'Agence avait aussi fait de la coopération intergouvernementale une priorité. À l'échelle multilatérale, les gouvernements fédéral, provinciaux, territoriaux et municipaux continuent de travailler à l'établissement d'un système canadien intégré d'inspection des aliments qui tienne compte à la fois des besoins des consommateurs et de l'industrie. Depuis 1997, d'importants progrès ont été réalisés sous la forme d'ententes, de normes et de codes de pratique fédéraux, provinciaux et territoriaux dans le domaine de la salubrité des aliments. L'Agence poursuit ces activités importantes.

De plus, on trouvera ci-après des initiatives dont la progression a été moindre que prévu, l'Agence administrant ses priorités dans les limites de ses ressources. Ainsi, le premier plan d'entreprise de l'ACIA (1997-2000) introduisait le concept d'un système intégré d'inspection qui fusionnerait les programmes d'inspection existants en un système global fondé sur des données scientifiques. Pendant les années qui ont suivi, l'ACIA a réorienté ses efforts à cet égard vers l'harmonisation des approches de l'inspection adoptées par les différents programmes, telles que les systèmes de contrôle à l'importation et les protocoles de vérification. L'un des problèmes qui s'est posé venait du fait que les industries réglementées en étaient à différentes étapes du passage à l'adoption des pratiques de gestion des risques fondées sur des données scientifiques. Dans le Plan d'entreprise 2003-2008, l'ACIA explique que son but est d'accroître, au cours des cinq prochaines années, le nombre d'établissements enregistrés au fédéral mettant complètement en œuvre des programmes de gestion des risques fondés sur des données scientifiques.

Le souci de livrer ses services de manière économique et axée sur les risques demeure une priorité absolue de l'Agence. Celle-ci favorise l'utilisation efficace de ses ressources en s'efforçant continuellement d'améliorer sa planification, de restructurer ses programmes et de rationaliser ses opérations. Elle a amorcé un processus de planification intégrée axée sur les risques, en se basant sur le Cadre de gestion intégrée du risque du Secrétariat du Conseil du Trésor. Le processus comprend l'élaboration d'un profil de risque général, qui mène à l'établissement des priorités, des plans de travail et des ententes de gestion du rendement pour les cadres supérieurs.

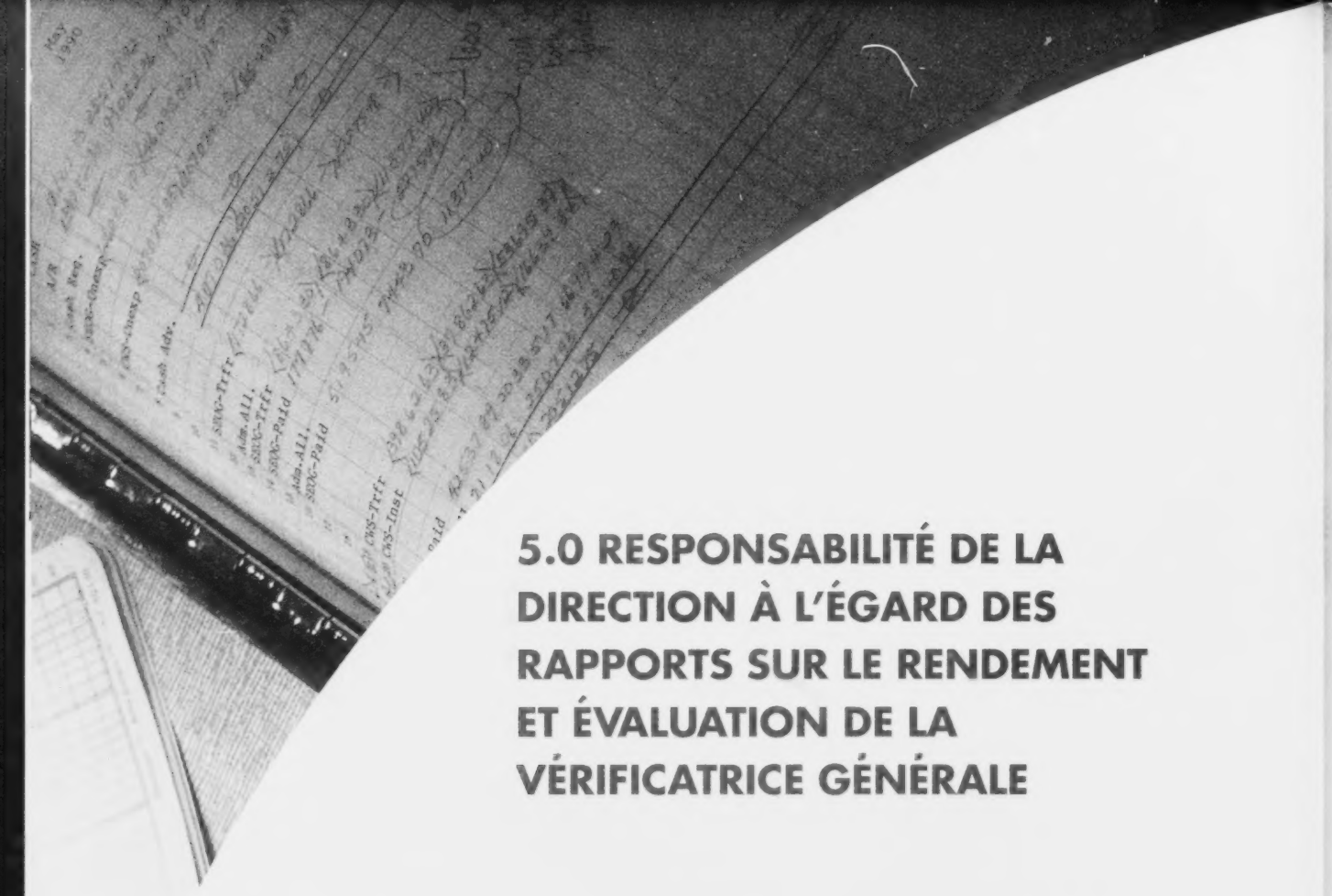
L'ACIA poursuit également ses efforts pour mettre en œuvre un cadre de gestion du rendement qui lui permette d'arrimer ses activités, et les extrants qui en découlent (résultats clés et stratégiques, et avantages pour les Canadiens), à chacun de ses trois axes opérationnels. La prochaine phase de cette initiative portera sur le développement ou l'amélioration de systèmes d'information aidant à réunir, à analyser et à présenter plus efficacement les informations sur les programmes.

Pendant ses premières années en tant qu'Agence, l'ACIA s'est occupée de situations d'urgence importantes dans les domaines de la salubrité des aliments, de la santé des animaux et de la lutte contre les phytoravageurs, parallèlement à des problèmes de ressources et à des changements opérationnels. Au cours des prochaines années, elle affrontera de nouveaux défis comme la demande croissante de services, le besoin de renouveler ses effectifs et d'améliorer sa capacité scientifique, et la nécessité de rehausser la sécurité et de se préparer à faire face aux situations d'urgence. Au début de 2003, elle a procédé à de vastes consultations d'intervenants clés — ses employés, l'industrie, les consommateurs et ses partenaires gouvernementaux — dans le but de déterminer quels seront les changements et les mesures nécessaires pour continuer à répondre aux besoins des Canadiens. Le Plan d'entreprise 2003-2008 explique que l'ACIA compte relever ces défis en se fixant cinq objectifs stratégiques :

- protéger les Canadiens contre les risques évitables pour la santé;
- assurer un régime de réglementation équitable et efficace;
- assurer le maintien des ressources végétales et animales;
- assurer la salubrité de l'approvisionnement alimentaire au Canada;
- assurer une gestion sûre de l'Agence.

Chacun de ces objectifs soutient les priorités établies par le gouvernement du Canada et procure des avantages importants à tous les Canadiens. Pour obtenir de plus amples informations sur le Plan d'entreprise 2003-2008 de l'ACIA, veuillez visiter son site Web à l'adresse suivante :

www.inspection.gc.ca



5.0 RESPONSABILITÉ DE LA DIRECTION À L'ÉGARD DES RAPPORTS SUR LE RENDEMENT ET ÉVALUATION DE LA VÉRIFICATRICE GÉNÉRALE

Auditor General of Canada
Vérificatrice générale du Canada

ÉVALUATION PAR LA VÉRIFICATRICE GÉNÉRALE
de l'information sur le rendement présentée dans le rapport annuel 2002-2003

Au président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et
au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

OBJET ET ÉTENDUE

La *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* exige que le vérificateur général évalue la justesse et la fiabilité de l'information sur le rendement communiquée dans le rapport d'activités (c.-à-d. « rapport annuel ») de l'Agence relativement aux objectifs annuels et généraux établis dans le plan d'entreprise de celle-ci.

La direction de l'Agence est responsable du plan d'entreprise et de l'information sur le rendement présentée dans le rapport annuel. Il m'incombe de fournir une évaluation de la justesse et de la fiabilité de l'information sur le rendement communiquée dans le rapport annuel 2002-2003 de l'Agence. Pour ce faire, j'ai évalué l'information en regard des critères relatifs à la justesse et à la fiabilité, lesquels sont présentés dans l'annexe 1 et ont fait l'objet de discussions avec l'Agence. J'ai effectué mon évaluation conformément aux normes relatives aux missions de certification établies par l'Institut Canadien des Comptables Agréés. L'évaluation a compris une analyse de l'information et le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui de cette information. Mon évaluation a été menée de manière à obtenir un niveau élevé d'assurance (c.-à-d. « vérification ») que l'information présentée est pertinente, compréhensible, attribuable et équilibrée selon les critères d'évaluation définis. Cependant, en ce qui concerne le critère relatif à l'exactitude de l'information, j'ai effectué mes travaux d'évaluation afin d'obtenir un niveau modéré d'assurance (c.-à-d. « examen »). Je n'ai pas évalué le rendement réel de l'Agence ni fait d'observation à ce sujet.

Mon évaluation porte sur l'information sur le rendement présentée dans le rapport et non sur l'information à laquelle renvoient les hyperliens du site Web.

CONCLUSION

À mon avis, même si plusieurs améliorations ont été apportées cette année, dans l'ensemble, l'information sur le rendement de l'Agence ne répond pas adéquatement à mes attentes relativement à une information juste et fiable.

ÉVALUATION SOMMAIRE

Des observations clés sont présentées en regard des critères d'évaluation d'une information juste et fiable. Les observations sur l'information sur le rendement des ressources humaines sont présentées séparément.

240 rue Sparks Street, Ottawa, Ontario K1A 0G6

Pertinente

Le rôle de l'Agence est clairement expliqué. Je suis heureuse de constater que l'information sur le rendement couvre dans l'ensemble tous les aspects du contexte dans lequel l'Agence fonctionne. Elle renseigne également sur certains des facteurs externes dont l'Agence doit tenir compte pour assurer ses services, y compris des questions comme la mondialisation croissante et la demande accrue de services. De plus, l'Agence a travaillé fort pour établir des modèles logiques afin de structurer l'information sur le rendement présentée par rapport aux résultats stratégiques et aux résultats clés.

Nécessité de fournir des renseignements supplémentaires et de préciser les explications. Pour nombre de résultats clés, l'Agence met l'accent sur les données touchant les activités sans pour autant les accompagner de mesures des résultats. La description des activités d'éducation et de sensibilisation en est un exemple. De plus, dans de nombreux cas où elle présente les résultats, l'Agence n'explique pas clairement l'importance de cette information. Cette faiblesse restreint la pertinence de l'information sur le rendement utilisée pour l'évaluation du rendement de l'Agence.

Nécessité de fournir des renseignements supplémentaires sur les coûts. Cette année, l'Agence indique le coût annuel de chacun des trois secteurs d'activités et des principaux programmes. Cependant, elle ne présente pas d'information ni d'analyse sur le coût total de ses activités au fil du temps. Par exemple, le coût net d'exploitation annuel de l'Agence a augmenté de 56 p. 100, passant de 324 millions de dollars en 1998-1999 à 506 millions de dollars en 2002-2003. Il est difficile d'établir en quoi cette augmentation de 182 millions de dollars des coûts est attribuable aux secteurs d'activités et aux programmes. De plus, l'Agence ne présente ni information ni analyse sur les coûts réels par rapport aux coûts prévus pour assurer les services, qu'il s'agisse des coûts totaux ou des coûts par secteur d'activités ou programme.

Compréhensible

La méthode de conformité est expliquée. Cette année, l'Agence a indiqué clairement qu'elle s'efforcera de promouvoir une entière conformité aux exigences réglementaires et d' améliorer la conformité dans les cas où le taux de conformité est inférieur à 100 p. 100 d'année en année. Dans la plupart des cas, le taux de conformité réel est inférieur à 100 p. 100.

Nécessité de fournir des explications supplémentaires sur les tendances et les écarts de rendement. L'Agence ne compare pas toujours les taux annuels de conformité à ceux des années précédentes. L'Agence ne fournit généralement pas non plus d'interprétation compréhensible de l'écart entre le rendement réel et le rendement prévu ni ne décrit la stratégie qu'elle compte appliquer pour obtenir des améliorations d'une année à l'autre.

Le rendement n'est pas évalué en regard des attentes dans la plupart des cas. L'information sur le rendement présentée pour plusieurs secteurs clés ne précisait pas d'attentes claires et concrètes. À titre d'exemple, mentionnons l'adoption, par l'industrie de la viande, des systèmes d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques (HACCP) dans les établissements agréés par le gouvernement fédéral. Pour l'exercice 2002-2003, l'Agence signale que 58 p. 100 des établissements de transformation de la viande agréés par le gouvernement fédéral ont obtenu

cette reconnaissance. Il s'agit d'une augmentation de 10 p. 100, ou de 30 établissements, en 2002-2003 par rapport à l'année précédente. Comme l'Agence ne présente pas d'objectifs pour cet indicateur ni d'analyses des résultats réels par rapport aux résultats prévus, il est difficile pour les Canadiens de tenir l'Agence responsable de son rendement pour ce qui est de la promotion de la mise en œuvre des systèmes HACCP.

Attribuable

Il est difficile de déterminer la contribution de l'Agence aux résultats présentés. L'Agence présente de l'information générale sur divers partenaires qui l'aident à remplir son mandat. Cependant, dans l'ensemble, il est difficile de déterminer la contribution de l'Agence à la plupart des résultats présentés. La contribution de l'industrie, d'autres organisations gouvernementales, de consommateurs et de groupes d'intérêt et de l'Agence dans l'atteinte des résultats clés (par exemple, les taux de conformité des industries) n'est pas toujours présentée. J'encourage l'Agence à poursuivre son travail pour donner des précisions supplémentaires sur sa contribution et celle de ses partenaires aux résultats présentés.

Exacte

Les lacunes de l'information présentée sont expliquées dans certains cas. Cette année, pour le secteur d'activités - salubrité des aliments, l'Agence a amélioré l'information présentée en décrivant les lacunes touchant ces données, notamment leur fiabilité et leur disponibilité. Par exemple, elle indique que, pour les produits laitiers, elle ne connaît pas les taux de conformité nationaux pour l'échantillonnage microbiologique. De plus, l'Agence mentionne que les taux de conformité disponibles des établissements ne sont pas entièrement validés, notamment pour l'abattage et la transformation de la viande, la transformation des poissons et des fruits de mer et la transformation des fruits et des légumes. L'Agence s'est engagée à améliorer ses stratégies de collecte, de gestion et de présentation de données pour l'exercice 2003-2004.

Il faut davantage de précisions sur la validité de l'information présentée. En règle générale, l'Agence ne fait pas état de la validité statistique et de la variabilité de l'information sur le rendement. Par exemple, l'Agence présente un nouvel indicateur de son rendement, soit le nombre d'inspections réalisées par rapport au nombre d'inspections prévues (taux d'exécution des vérifications). Pour le programme d'hygiène de la viande, l'Agence a effectué 35 p. 100 des vérifications partielles qu'elle avait prévues dans les établissements qui ont obtenu une reconnaissance du fait qu'ils ont mis en place un programme d'amélioration de la salubrité des aliments. Elle ne parle pas assez de l'incidence du nombre de vérifications réelles, qui est bien moindre que le nombre prévu, sur la validité des résultats communiqués (p. ex., les taux de conformité) et des stratégies pour accroître ce nombre.

Il y a encore à faire pour mettre en œuvre une fonction d'assurance de la qualité. Cette année, nous avons constaté que l'Agence avait amélioré sa fonction d'assurance de la qualité en vérifiant l'exactitude de l'information qu'elle communique. Cependant, l'Agence doit encore s'efforcer de développer et de mettre en place une fonction d'assurance de la qualité qui soit à la hauteur.

Équilibrée

Il y a un équilibre accru dans l'information sur le rendement. Je suis heureuse de constater cette année que l'information sur le rendement présente des résultats plus équilibrés qu'auparavant (p. ex., taux de conformité, taux d'exécution des vérifications) et qualifiés par l'Agence de satisfaisants ou d'insatisfaisants et que l'Agence indique, dans une certaine mesure, les secteurs où il y a place à l'amélioration.

Il faut davantage de renseignements sur les risques et les défis. Dans certains cas, les explications concernant les risques et défis importants étaient incomplètes. À titre d'exemples, mentionnons les questions de financement des urgences, les défis en matière de ressources, le mandat de Santé Canada relativement à l'évaluation des activités de l'Agence en matière de salubrité des aliments et l'information particulière sur les défis que doit relever l'Agence en matière de systèmes d'information.

INFORMATION SUR LE RENDEMENT DE LA GESTION DES RESSOURCES HUMAINES DE L'AGENCE

L'information sur le rendement des ressources humaines est juste et fiable. Selon mon évaluation, j'estime que l'information sur le rendement des ressources humaines répond assez bien à mes attentes relativement à la justesse et à la fiabilité. L'information présentée cette année dans le rapport est meilleure que celle des années précédentes en ce qui concerne la gestion des ressources humaines. L'Agence continue de produire des rapports sur les tendances importantes des ressources humaines afin de suivre le rendement et de cerner les principaux secteurs à risque. Les méthodes que l'Agence utilise pour recueillir l'information sur la formation et la satisfaction des employés et la communiquer devraient améliorer sa capacité de rendre compte par rapport à ses objectifs en matière de ressources humaines et de cerner les secteurs à risque.

Cependant, il est souhaitable d'améliorer l'information présentée. Par exemple, la présentation plus uniforme des résultats antérieurs, réels et prévus permettrait de mieux évaluer le rendement de la gestion des ressources humaines.

AMÉLIORER L'INFORMATION SUR LE RENDEMENT COMMUNIQUÉE PAR L'AGENCE

Voilà six ans que l'Agence communique de l'information sur son rendement. Cette année, j'ai constaté des améliorations dans divers aspects de l'information, notamment : élaboration d'un cadre de gestion du rendement, équilibre amélioré du rendement présenté, transparence accrue quant à la qualité des données et amélioration de la description du rôle de l'Agence dans divers secteurs et de la description de la méthode de conformité.

J'ai été particulièrement heureuse de constater que l'Agence a présenté cette année les résultats d'un projet pilote clé visant à améliorer l'information sur le rendement de ses programmes portant sur l'hygiène de la viande et le poisson. L'Agence a présenté les résultats de ces programmes, notamment de l'information qui reflète de plus près l'esprit de l'information juste et fiable. Il reste beaucoup de travail à faire pour mener à bien ces projets pilotes. L'Agence pourrait, par exemple,

améliorer ses indicateurs et ses objectifs ainsi que réunir et analyser un volume accru de données. Cela montre que l'Agence est en bonne voie d'améliorer l'information sur son rendement dans les années à venir. J'encourage l'Agence à continuer de mettre en œuvre les prochaines phases de son cadre de rendement en tenant compte des résultats de ses projets pilotes.

L'Agence doit améliorer l'utilité de l'information sur le rendement afin que son rapport puisse mieux servir de document redditionnel. Elle pourrait notamment mettre l'accent sur les résultats plutôt que sur ses activités, présenter des attentes de rendement claires et concrètes, discuter des écarts entre le rendement réel et le rendement prévu, y compris les mesures prévues pour améliorer le rendement, mieux décrire l'importance de l'information sur le rendement, améliorer l'information financière et préciser la description de ses risques et de ses défis.

Pour l'exercice 2003-2004, j'aimerais que l'Agence s'efforce de présenter de l'information sur le rendement qui reflète davantage mes attentes pour ce qui est de l'information juste et fiable.

La vérificatrice générale du Canada,

Sheila Fraser

Sheila Fraser, FCA
Ottawa, Canada
Le 7 novembre 2003

Annexe 1

Critères d'évaluation de la justesse et de la fiabilité
Bureau du vérificateur général

Les critères suivants ont été élaborés pour évaluer la justesse et la fiabilité de l'information présentée sur le rendement de l'Agence en regard des objectifs énoncés dans son plan d'entreprise. Nous nous sommes penchés sur deux préoccupations principales : L'Agence a-t-elle communiqué l'information sur son rendement en regard de ses objectifs ? Cette information était-elle juste et fiable ? L'information sur le rendement en regard des objectifs est juste et fiable si elle permet au Parlement et au public de déterminer la mesure dans laquelle l'entité ou le programme en question atteint les objectifs que l'on s'est fixés.

Pertinente	L'information sur le rendement rend compte, dans son contexte, de réalisations concrètes et importantes en regard des objectifs et des coûts.
Compréhensible	L'information sur le rendement dresse un tableau clair du rendement et décrit les attentes et les repères en regard desquels le rendement est comparé.
Attribuable	L'information sur le rendement démontre, de façon crédible, pourquoi le programme a produit des changements positifs.
Exacte	L'information sur le rendement reflète adéquatement les faits communiqués et ce, à un niveau approprié d'exactitude.
Équilibrée	L'information sur le rendement fournit un tableau représentatif et clair de tout l'éventail des réalisations, tableau qui n'induit pas le lecteur en erreur.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur les critères, prière de consulter notre site Web à www.oag-bvg.gc.ca.

6.0 RENDEMENT FINANCIER

Agence canadienne d'inspection des aliments
Responsabilité de la direction à l'égard des rapports financiers

La direction de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (l'Agence) est chargée de préparer toute l'information faisant partie de ses états financiers et de son rapport annuel. Ces rapports sont obligatoires au sens de l'article 23 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. Les états financiers présentés ci-joint ont été préparés en conformité avec les principes comptables généralement reconnus du Canada tel que stipulé à l'article 31 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. Les principales conventions comptables sont identifiées à la note 2.

La direction est responsable de l'intégrité et de l'objectivité de l'information contenue dans ces états financiers. Une partie de cette information est fondée sur les meilleurs jugements et estimations de la direction et elle tient compte, comme il se doit, de l'importance relative. Afin de satisfaire à ses obligations de rendre compte, la direction tient à jour un ensemble de comptes qui permet l'enregistrement centralisé des opérations financières de l'Agence. L'information financière et l'information de gestion contenues dans les états ministériels, et ailleurs dans les *Comptes publics du Canada*, concorde avec celle des présents états financiers.

La direction tient à jour un système de gestion financière et de contrôle interne destiné à fournir une assurance raisonnable que l'information financière est fiable, que les actifs sont protégés, que les opérations sont exécutées conformément à la réglementation en vigueur, dans les limites des autorisations parlementaires, et que ces opérations sont enregistrées comme il convient pour pouvoir rendre compte de l'usage des fonds publics. La direction tente également d'assurer l'objectivité et l'intégrité des données de ses états financiers en choisissant avec soin la formation et le perfectionnement d'un personnel qualifié, en négociant des arrangements qui assurent une répartition adéquate des responsabilités, en adoptant des programmes de communication visant à garantir que les réglements, politiques, normes et pouvoirs directoriaux sont compris à tous les paliers de l'Agence.

La vérificatrice générale du Canada procède à une vérification indépendante et exprime son opinion sur les états financiers produits en annexe.

Le président,

Richard B. Fadden

Le vice-président, services intégrés

Gordon R. White

Ottawa, Canada , Le 8 août 2003

Auditor General of Canada
Vérificatrice générale du Canada

RAPPORT DU VÉRIFICATEUR

Au président de l'Agence canadienne d'inspection des aliments
et au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

J'ai vérifié l'état de la situation financière de l'Agence canadienne d'inspection des aliments au 31 mars 2003 et les états des résultats d'exploitation, de l'avoir du Canada et des flux de trésorerie de l'exercice terminé à cette date. La responsabilité de ces états financiers incombe à la direction de l'Agence. Ma responsabilité consiste à exprimer une opinion sur ces états financiers en me fondant sur ma vérification.

Ma vérification a été effectuée conformément aux normes de vérification généralement reconnues du Canada. Ces normes exigent que la vérification soit planifiée et exécutée de manière à fournir l'assurance raisonnable que les états financiers sont exempts d'inexactitudes importantes. La vérification comprend le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui des montants et des autres éléments d'information fournis dans les états financiers. Elle comprend également l'évaluation des principes comptables suivis et des estimations importantes faites par la direction, ainsi qu'une appréciation de la présentation d'ensemble des états financiers.

À mon avis, ces états financiers donnent, à tous les égards importants, une image fidèle de la situation financière de l'Agence au 31 mars 2003 ainsi que des résultats de son exploitation et de ses flux de trésorerie pour l'exercice terminé à cette date selon les principes comptables généralement reconnus du Canada.

La vérificatrice générale du Canada,

Sheila Fraser

Sheila Fraser, FCA

Ottawa, Canada
Le 8 août 2003

240 Sparks Street, Ottawa, Ontario K1A 0G6

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

État de la situation financière

Au 31 mars
(en milliers de dollars)

	2003	2002
Actif		
À court terme		
Droits en argent	62 288 $	44 851 $
Débiteurs	7 383	8 125
Fournitures	981	931
	70 652	53 907
Immobilisations (note 4)	189 307	182 809
	259 959 $	236 716 $
Passif et avoir du Canada		
À court terme		
Créditeurs et charges à payer	62 445 $	56 875 $
Indemnités de vacances	22 635	20 590
Produits reportés (note 5)	1 924	1 905
Indemnités de cessation d'emploi échéant à moins d'un an	5 170	3 356
	92 174	82 726
Indemnités de cessation d'emploi	56 284	49 924
Avoir du Canada	111 501	104 066
	259 959 $	236 716 $

Engagements et éventualités (note 11)

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

Approuvé par :

Le président,

Richard B. Fadden

Le vice-président, services intégrés,

Gordon R. White

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

État des résultats d'exploitation

pour l'exercice terminé le 31 mars
(en milliers de dollars)

	2003	2002
Produits		
Droits, permis et certificats		
Frais d'inspection	42 366 $	39 491 $
Enregistrements, permis, certificats	8 634	7 845
Droits et services divers	5 107	2 989
Droits de permis d'établissement	1 854	2 034
Classement	244	261
Autres		
Sanctions administratives pécuniaires	562	607
Intérêts sur les comptes en souffrance	67	172
Gain sur l'aliénation d'immobilisations	423	6
Total des produits	59 257	53 405
Charges		
Fonctionnement et administration		
Salaires et avantages sociaux (note 6)	407 590	383 123
Services professionnels et spéciaux	40 900	33 638
Déplacements et réinstallations	21 665	22 854
Amortissement des immobilisations	19 372	16 391
Locaux	18 033	15 565
Services publics, matériaux et fournitures	16 958	14 701
Mobilier et équipement	13 408	9 196
Réparations	9 282	10 531
Communication	7 526	5 697
Information	1 249	3 259
Location d'équipement	1 977	1 736
Divers	1 046	65
	559 006	516 756
Subventions et contributions		
Paiements d'indemnités (note 8)	4 649	24 394
Autres	1 913	1 304
	6 562	25 698
Total des charges	565 568	542 454
Coût net d'exploitation	(506 311) $	(489 049) $

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

État de l'avoir du Canada

Au 31 mars
(en milliers de dollars)

	2003	2002
Avoir du Canada, solde d'ouverture	104 066 $	116 887 $
Coût net d'exploitation	(506 311)	(489 049)
Crédits parlementaires affectés aux (note 3)		
Dépenses de fonctionnement	464 407	429 520
Dépenses en capital	6 253	8 279
	470 660	437 799
Services fournis sans frais par d'autres ministères (note 10)	43 086	38 429
Avoir du Canada, solde de clôture (note 7)	111 501 $	104 066 $

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

État des flux de trésorerie

pour l'exercice terminé le 31 mars
(en milliers de dollars)

	2003	2002
Flux de trésorerie provenant des (affectés aux)		
Activités de fonctionnement		
Coût net d'exploitation	(506 311) $	(489 049) $
Postes hors caisse		
Amortissement des immobilisations	19 372	16 391
Services fournis sans frais par d'autres ministères	43 086	38 429
Gain sur l'aliénation d'immobilisations	(423)	(6)
Changement net du fonds de roulement hors caisse	8 326	2 890
Augmentation des indemnités de cessation d'emploi	8 174	11 932
	(427 776)	(419 413)
Activités d'investissement		
Acquisitions d'immobilisations	(26 490)	(20 426)
Produits provenant de l'aliénation d'immobilisations	1 043	471
	(25 447)	(19 955)
Activités de financement		
Crédits parlementaires – fonctionnement	464 407	429 520
Crédits parlementaires – capital	6 253	8 279
	470 660	437 799
Augmentation (diminution) des droits en argent au cours de l'exercice	17 437	(1 569)
Droits en argent, début de l'exercice	44 851	46 420
Droits en argent, fin de l'exercice	62 288 $	44 851 $

Les notes complémentaires font partie intégrante de ces états financiers.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

1. Autorité et objet

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (« l'Agence ») a été créée le 1er avril 1997 en vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. La *Loi* regroupe sous une seule Agence tous les services fédéraux d'inspection des aliments et du poisson et d'autres activités fédérales en matière de santé des animaux et de la protection des végétaux.

L'Agence est un établissement public mentionné à l'annexe II de la *Loi sur la gestion des finances publiques*; elle rend des comptes au Parlement par l'intermédiaire du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.

Le mandat de l'Agence consiste à améliorer l'efficacité et l'efficience du système d'inspection fédéral et des services connexes pour assurer l'innocuité des aliments ainsi que la santé des animaux et la protection des végétaux. Les objectifs de l'Agence sont de contribuer à un approvisionnement sûr en aliments et à une information exacte sur les produits, de contribuer au maintien de la santé des animaux et de la protection des végétaux et de faciliter le commerce des aliments, des animaux et des végétaux ainsi que de leurs produits.

L'Agence est chargée d'assurer et de contrôler l'application des lois suivantes : *Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire, Loi sur les produits agricoles au Canada, Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Loi relative aux aliments du bétail, Loi sur les engrais, Loi sur l'inspection du poisson, Loi sur la santé des animaux, Loi sur l'inspection des viandes, Loi sur la protection des obtentions végétales, Loi sur la protection des végétaux, Loi sur les semences.*

De plus l'Agence est responsable de l'application de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et de la *Loi sur les aliments et drogues* en ce qui a trait aux aliments, à l'exception des dispositions qui portent sur la santé du public, la sécurité ou la nutrition.

Le ministre de la Santé conserve la responsabilité d'établir les politiques et normes qui touchent la salubrité et la valeur nutritive des aliments vendus au Canada. Le ministre de la Santé est en outre responsable d'évaluer l'efficacité des activités de l'Agence, eu égard à la salubrité des aliments.

Les dépenses de fonctionnement et en capital sont financées par le gouvernement du Canada au moyen d'une autorisation budgétaire annuelle. Les paiements d'indemnités en vertu de la *Loi sur la santé des animaux* et la *Loi sur la protection des végétaux* sont autorisés au moyen d'autorisations législatives distinctes. Les produits que génère la conduite des affaires de l'Agence sont déposés dans le Trésor et l'Agence peut les utiliser.

Les opérations financières de l'Agence sont effectuées par l'entremise du Trésor. L'Agence ne possède pas de compte bancaire distinct. Ainsi, le poste « droits en argent » de l'Agence représente une somme du Trésor dont l'Agence peut disposer sans restriction pour s'acquitter de ses dettes.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers, page 2

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

2. Principales conventions comptables

Les états financiers sont établis conformément aux principes comptables généralement reconnus du Canada, comme l'exige l'article 31 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. Les principales conventions comptables sont les suivantes :

a) Crédits parlementaires

L'Agence est principalement financée par le gouvernement du Canada au moyen de crédits parlementaires. Les crédits octroyés et employés pour les dépenses de fonctionnement, tout comme les crédits employés pour les dépenses en capital sont comptabilisés directement à l'avoir du Canada.

b) Constatation des produits

Les produits générés par les frais exigés, les permis et les certificats sont comptabilisés dans les comptes de l'Agence dans l'exercice au cours duquel le service est rendu.

Les fonds reçus de tiers à des fins déterminées sont comptabilisés à titre de produits reportés au moment de leur réception et sont constatés comme produits de l'exercice au cours duquel les dépenses connexes sont engagées.

c) Fournitures

Les fournitures sont inscrites au prix coûtant. Ces fournitures consistent en du matériel de laboratoire, des fournitures diverses et du bétail. Le coût des fournitures est imputé aux opérations au cours de l'exercice où les articles sont consommés.

d) Immobilisations

Les immobilisations sont comptabilisées au coût historique ou à la valeur historique estimative que lui donne la direction, moins l'amortissement cumulé. L'amortissement est calculé selon la méthode de l'amortissement linéaire étalé sur le nombre estimatif d'années de vie utile des actifs, de la façon suivante :

Actifs	Vie utile
Immeubles	20-30 ans
Machinerie et équipement	5-20 ans
Équipement informatique et logiciels	3-10 ans
Véhicules	7-10 ans
Améliorations locatives	Durée du bail

Les montants inclus dans la catégorie actifs en construction sont transférés dans la classe d'immobilisations appropriée lorsqu'ils sont terminés et utilisés. Ces montants sont alors amortis selon les conventions comptables établies par l'Agence.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers, page 3

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

2. Principales conventions comptables (suite)

e) Indemnités de cessation d'emploi

L'Agence constate son obligation relativement au plan des indemnités de cessation d'emploi et des coûts reliés, en fonction des droits acquis par les employés. Le passif au titre des indemnités de cessation d'emploi est calculé selon les données provenant des résultats de l'évaluation actuarielle de l'obligation du gouvernement dans son ensemble en matière d'indemnités de cessation d'emploi.

Le passif au titre des indemnités de cessation d'emploi est une obligation de l'Agence qui est normalement financée par des crédits parlementaires lorsque des indemnités sont versées.

f) Indemnités de vacances

Les vacances du personnel sont passées en charges au fur et à mesure que les employés en acquièrent le droit en vertu de leurs conditions d'emploi respectives.

Le passif au titre des indemnités de vacances est calculé aux niveaux de rémunération en vigueur à la fin de l'exercice, pour tous les crédits de vacances non utilisés accumulés par les employés.

Le passif au titre des indemnités de vacances à la cessation d'emploi est une obligation de l'Agence qui est normalement financée par des crédits parlementaires lorsque des indemnités sont versées.

g) Services fournis sans frais par d'autres ministères

Les estimations de montants relatifs aux avantages sociaux, aux locaux et autres services fournis sans frais par d'autres ministères sont comptabilisées par l'Agence en tant que charges de fonctionnement et d'administration. Un montant correspondant est crédité directement à l'avoir du Canada.

h) Cotisations au Régime de pensions de retraite de la fonction publique

Les employés de l'Agence qui y sont admissibles participent au Régime de pensions de retraite de la fonction publique qu'administre le gouvernement du Canada. Les employés et l'Agence contribuent tous deux au coût du Régime. Les cotisations versées par l'Agence sont passées en charges de l'exercice au cours duquel elles sont engagées.

En vertu des dispositions législatives actuelles, l'Agence n'est pas tenue de verser des cotisations pour combler le déficit actuariel du Régime de pensions de retraite de la fonction publique.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers, page 4

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

2. Principales conventions comptables (suite)

i) Incertitude relative à la mesure

La préparation des états financiers conformément aux principes comptables généralement reconnus du Canada exige de la direction qu'elle établisse des estimations et des hypothèses ayant une incidence sur les montants de l'actif et du passif déclarés à la date des états financiers et sur les montants des produits et des charges déclarés au cours de l'exercice. Les indemnités de cessation d'emploi, les éventualités et l'évaluation des immobilisations sont les postes les plus importants lorsqu'il s'agit de faire des estimations. Les montants réels pourraient être différents des estimations courantes. Ces estimations sont revues annuellement et à mesure que des rajustements s'imposent, ils sont constatés dans les états financiers au cours de l'exercice où ils deviennent connus.

3. Crédits parlementaires

La plus grande partie du financement de l'Agence provient de crédits parlementaires qui sont principalement fondés sur les besoins de trésorerie. Les éléments comptabilisés dans l'état des résultats et l'état de l'avoir du Canada au cours d'un exercice peuvent être financés au moyen de crédits parlementaires au cours d'exercices antérieurs et postérieurs. En conséquence, les résultats nets d'exploitation de l'Agence sont différents, pour l'exercice, selon qu'ils sont fondés sur le financement du gouvernement ou sur les principes comptables généralement reconnus du Canada.

a) Rapprochement entre le coût net d'exploitation et le total des crédits parlementaires utilisés :

	2003	2002
Coût net d'exploitation	506 311 $	489 049 $
Moins : les charges n'exigeant pas l'utilisation de crédits :		
Amortissement des immobilisations	(19 372)	(16 391)
Services fournis sans frais par d'autres ministères	(43 086)	(38 429)
Gain sur l'aliénation d'immobilisations	423	6
	44 276	434 235
Produits provenant de l'aliénation d'immobilisations	(1 043)	(471)
Changements nets dans les besoins futurs de financement (note 7)	937	(16 391)
Acquisitions d'immobilisations financées par le crédit de fonctionnement	20 237	12 147
Montant financé par le crédit de fonctionnement	464 407	429 520
Acquisitions d'immobilisations financées par le crédit en capital	6 253	8 279
Total des crédits parlementaires utilisés	470 660 $	437 799 $

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers, page 5

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

3. Crédits parlementaires (suite)

b) Rapprochement entre les crédits parlementaires approuvés et les crédits parlementaires utilisés :

	2003	2002
Crédits parlementaires – approuvés		
Crédit 30 – Dépenses de fonctionnement	415 092 $	369 176 $
Cotisations législatives aux régimes d'avantages sociaux et paiements d'indemnités législatives	65 129	75 108
	480 221	444 284
Crédit 35 – Dépenses en capital	16 845	15 763
	497 066	460 047
Moins :		
Crédit non utilisé – fonctionnement	(15 814)	(14 764)
Crédit non utilisé – capital	(10 592)	(7 484)
	(26 406)	(22 248)
Total des crédits parlementaires utilisés	470 660 $	437 799 $

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers, page 6

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

4. Immobilisations

	2003			2002		
	Coût	Amortissement cumulé	Valeur comptable nette	Coût	Amortissement cumulé	Valeur comptable nette
Terrains	3 334 $	– $	3 334 $	3 334 $	– $	3 334 $
Immeubles	243 142	118 480	124 662	236 764	110 830	125 934
Machinerie et équipement	48 389	20 255	28 134	36 225	18 258	17 967
Équipement informatique et logiciels	33 091	17 821	15 270	26 470	12 207	14 263
Véhicules	22 999	12 065	10 934	19 874	12 001	7 873
Actifs en construction	4 514		4 514	11 806		11 806
Améliorations locatives	3 910	1 451	2 459	2 201	569	1 632
	359 379 $	170 072 $	189 307 $	336 674 $	153 865 $	182 809 $

Pour l'exercice 2003, les acquisitions nettes en immobilisations de l'ordre de 22 705 000 $ (2002 – 15 139 000 $) représentent 26 490 000 $ (2002 – 20 426 000 $) en acquisitions moins des aliénations de 3 785 000 $ (2002 – 5 287 000 $).

5. Produits reportés

L'Agence réalise des projets conjoints avec des organisations externes, en ce qui concerne l'inspection des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux. Les fonds reçus des organisations externes sont administrés au moyen de comptes à fins déterminées.

	2003	2002
Solde, début de l'exercice	1 905 $	1 412 $
Plus : les sommes reçues d'organisations externes	2 624	1 129
Moins : les produits constatés au cours de l'exercice	(2 605)	(636)
Solde, fin de l'exercice	1 924 $	1 905 $

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers, page 7

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

6. Avantages sociaux

Les salaires et avantages sociaux comprennent les dépenses payées par l'Agence en vertu du Régime de pension de retraite de la fonction publique (RPRFP) et des indemnités de cessation d'emploi :

	2003	2002
Cotisations au RPRFP	39 349 $	35 935 $
Indemnités de cessation d'emploi	2 438 $	1 838 $

La part de l'employeur à la contribution des employés envers le RPRFP est de 2.6 :1 (2002 – 2.6 :1).

7. Avoir du Canada

Au 31 mars, l'avoir du Canada de 111 501 000 $ (2002 – 104 066 000 $) inclut un montant de 77 806 000 $ (2002- 78 743 000 $) qui représente des opérations pour lesquelles l'Agence a rendu des services et dont elle n'a pas reçu le financement. Le changement net dans les besoins futurs de financement est de l'ordre de (937 000 $). Ces montants se composent principalement des passifs reliés aux indemnités de cessation d'emploi et de vacances. Ils seront financés dans les années futures par le Conseil du Trésor, au fur et à mesure que les sommes seront versées.

8. Paiements d'indemnités

La *Loi sur la santé des animaux* et la *Loi sur la protection des végétaux* autorisent le ministre, par l'entremise de l'Agence, à indemniser les propriétaires pour les animaux et les végétaux détruits en conformité avec les lois. Au cours de l'exercice, les indemnisations engagées en conformité avec la *Loi sur la santé des animaux* se sont élevées à 4 649 000 $ (2002 – 24 394 000 $).

9. Crédit remboursable – problème lié à l'An 2000

Pour pouvoir financer les besoins de l'Agence à l'égard des systèmes essentiels à la mission de l'administration fédérale (An 2000), l'Agence a négocié une augmentation de son crédit avec le Conseil du Trésor, soit 15 400 000 $. Le crédit devait servir à financer les besoins de mise à niveau et /ou de remplacement des systèmes, du matériel, des applications informatiques et des composantes de l'infrastructure en place qui n'étaient pas conformes à l'An 2000.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers, page 8

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

9. Crédit remboursable – problème lié à l'An 2000 (suite)

Au total, l'Agence a dépensé 12 539 000 $ pour assurer la conformité à l'An 2000 des systèmes essentiels à la mission de l'administration fédérale. Le solde 2 861 000 $ du budget total de 15 400 000 $ accordé a été utilisé pour assumer certaines dépenses de fonctionnement.

Le second des trois versements annuels au montant de 5 133 000 $ a été effectué par l'Agence au cours de l'exercice 2003 au moyen d'une diminution de ses crédits parlementaires.

10. Opérations entre apparentés

L'Agence est liée par propriété commune à tous les ministères, organismes et sociétés d'État du gouvernement du Canada. L'Agence réalise des opérations avec ces entités dans le cours normal de ses affaires, selon les conditions commerciales normales qui s'appliquent à tous les individus et les entreprises. En outre, l'Agence a plusieurs ententes avec Agriculture et Agroalimentaire Canada liées à l'exploitation de ses systèmes financiers et administratifs et certaines activités administratives, et avec Santé Canada, relativement aux activités d'exploitation et d'entretien du laboratoire de Winnipeg.

De plus, au cours de l'exercice, l'Agence a bénéficié de services publics, de location d'espaces, de biens et de services qui ont été obtenus sans frais auprès d'autres ministères et organismes fédéraux; l'ensemble de ces services se sont élevés à environ 43 millions de dollars (2002 – 38 millions de dollars).

La valeur totale de ces transactions entre apparentées, incluant les services fournis sans frais par d'autres ministères, s'élève à 90 millions de dollars (2002 – 91 millions de dollars). Elles sont incluses dans les dépenses présentées à l'état des résultats d'exploitation. Ces transactions ont été transigées avec les ministères et organismes fédéraux suivants :

	2003	2002
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada	42 256 $	47 232 $
Conseil du Trésor	25 877	24 765
Agriculture et Agroalimentaire Canada	6 636	9 100
Santé Canada	5 153	3 571
Ministère de la Justice	3 218	1 520
Agence des Douanes et du Revenu du Canada	3 450	3 082
Autres	3 356	1 464
	89 946 $	90 734 $

Les créditeurs et charges à payer incluent un montant de 10 578 000 $ (2002 – 12 428 000 $) représentant les sommes dues à des ministères et organismes fédéraux pour services rendus. Les montants à recevoir des apparentés s'élèvent à 1 042 000 $ (2002 – 916 000 $) et sont inclus dans les débiteurs.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

Notes aux états financiers, page 9

pour l'exercice terminé le 31 mars 2003
(Montants inscrits dans les tableaux – en milliers de dollars)

11. Engagements et éventualités

a) En date du 31 mars 2003, l'Agence avait conclu des marchés portant sur des projets en immobilisations, des activités de location-exploitation et diverses autres activités. Tous les marchés ont été conclus dans le cours normal des affaires. Les paiements minimums futurs s'établissent comme suit :

	2004	2005	2006	Total
Projets en immobilisations	1 551	603	9	2 163
Location d'immeubles	9			9
Autres engagements	1 992	207		2 199
Total	3 552	810	9	4 371

b) L'Agence est défenderesse dans certains dossiers de litiges en cours et de menaces de litiges qui surviennent dans le cours normal des opérations. Le montant total déterminable est estimé à 194 millions de dollars (2002 – 188 millions de dollars). La meilleure estimation à ce jour du montant à payer au titre de ces réclamations et réclamations potentielles a été enregistrée. La direction croit que le règlement final de ces réclamations n'aura pas d'effet négatif sur la situation financière ou les résultats d'exploitation de l'Agence.

c) Au cours de l'exercice, l'Agence a continué à mener des évaluations environnementales aux sites potentiellement contaminés qui sont sous sa responsabilité et elle a pris des mesures correctives au besoin. L'Agence a complété une évaluation environnementale à son laboratoire de Lethbridge. Les phases I et II sont complétées et les coûts de restauration ont été évalués à 430 000$. Le montant a été enregistré comme une charge à l'état des résultats d'exploitation.

Un programme de surveillance permettant d'identifier la possibilité de contamination sur d'autres sites est présentement en place. Des évaluations plus approfondies sont nécessaires pour détecter, s'il y a lieu, la présence d'autres éléments de contamination et les coûts de restauration qui pourraient s'y rattacher. Cependant, la direction croit que les montants ne seront pas significatifs.

d) L'Agence n'a pas d'assurance sur ses biens. Cette pratique est conforme à la politique du gouvernement en matière d'autoassurance.

ANNEXE 1
RENDEMENT PAR PROGRAMME – SALUBRITÉ DES ALIMENTS

1.1 HYGIÈNE DES VIANDES

Rôle de l'ACIA

La viande et les produits de viande forment la plus grande partie du secteur de l'industrie alimentaire canadienne. En 2002, les Canadiens ont consommé, en moyenne, 30 kilogrammes (kg) de bœuf, 28 kg de porc et 35 kg de volaille[9]. Le Canada a importé 476 000 tonnes de viande l'année dernière et en exporté 1,8 million de tonnes dans le monde entier. L'ACIA inspecte environ 84 p. 100 de la volaille et 95 p. 100 de la viande rouge produites au pays. Elle est également responsable de l'inspection de la viande importée au Canada et de celle qui est exportée à l'étranger.

Description du programme

En 2002-2003, le programme de l'hygiène des viandes a été le plus important poste budgétaire de l'ACIA, son coût d'exécution atteignant environ 176,3 millions de dollars, soit 31,2 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. La vérification de la conformité aux lois et règlements fédéraux a fait appel à 1 470 employés, incluant des inspecteurs, des vétérinaires, du personnel de laboratoire, du personnel de soutien et des gestionnaires.

L'ACIA vérifie que l'industrie des viandes respecte les exigences réglementaires. Elle s'assure également que la viande et les produits de viande qui sortent des établissements agréés par le fédéral sont salubres, sains et étiquetés d'une manière adéquate. En vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes*, l'ACIA fait respecter la réglementation sur l'inspection des viandes. Elle établit

[9] *Chiffres du Conseil national des produits agricoles – consommation de protéines par habitant en 2002.*

également les politiques et les normes (y compris les exigences en matière d'inspection) applicables à la viande et aux produits de viande, aux établissements d'abattage et de transformation agréés par le fédéral, aux importateurs ainsi qu'aux installations d'entreposage.

Tous les établissements canadiens qui traitent de la viande destinée à l'exportation ou au commerce interprovincial doivent être agréés par le fédéral et conformes aux dispositions réglementaires de plusieurs lois fédérales. Les provinces et territoires sont responsables de la viande produite dans les établissements sous inspection provinciale.

Activités et rendement prévus en 2002-2003

L'un des résultats stratégiques clés du programme de l'hygiène des viandes est d'encourager et d'évaluer la conformité du secteur de la transformation de la viande aux lois et règlements fédéraux. L'ACIA évalue le degré de conformité du secteur au moyen de divers indicateurs, dont les résultats des activités d'inspection, d'audit et de vérification de la conformité menées dans les établissements, les analyses de produits, les rappels d'aliments et les mesures d'application.

Les **activités d'inspection, d'audit et de vérification de la conformité** menées dans les établissements agréés par le fédéral permettent de vérifier et de promouvoir la conformité du secteur aux exigences réglementaires. En janvier 2003, 790 établissements[10] étaient inspectés par l'ACIA, dont 127 abattoirs, 490 établissements de traitement de la viande et 173 installations d'entreposage. En outre, 54 abattoirs provinciaux étaient inspectés par des inspecteurs de l'ACIA en vertu d'accords fédéral-provinciaux. Les programmes d'inspection de l'hygiène des viandes sont actuellement en pleine évolution. Ainsi, la démarche d'inspection traditionnelle à intervention directe est graduellement remplacée par la démarche d'audit de type HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques).

La **démarche d'inspection traditionnelle** exige la présence à temps plein d'inspecteurs et de vétérinaires de l'ACIA dans les abattoirs pour assurer l'inspection de chaque animal avant et après l'abattage ainsi que le retrait de la chaîne des animaux impropres à la consommation humaine. Les inspecteurs sont présents dans les établissements de transformation de la viande deux ou trois fois par semaine. Les cotes, de AAA à F, servent d'indicateurs de rendement.

Les cotes indiquent le degré de conformité d'un exploitant à la législation. Ainsi, une cote AAA, AA ou A signale que l'établissement a atteint ou même dépassé les exigences de la *Loi sur l'inspection des viandes* ou des règlements afférents. Un établissement coté B est à la limite de ce qu'on juge acceptable et une cote C désigne un établissement qui ne se conforme pas à l'une ou à plusieurs des dispositions de la Loi ou des règlements. Dans tous les cas, les aliments produits doivent satisfaire aux normes officielles de santé et de sécurité.

L'Agence a passé en revue un échantillon de 516 rapports d'établissements préparés pour 2002-2003. Quatre-vingt-dix pour cent (464) des établissements ont conservé une cote A ou supérieure tout au long de l'année; 10 p. 100 (49) ont reçu une cote B ou inférieure à un moment ou à un autre durant l'année. L'ACIA exige des établissements cotés B ou C de corriger leurs lacunes et de le faire immédiatement si celles-ci présentent un risque pour la salubrité des aliments. Parmi les mesures prises à l'égard des établissements cotés B ou C figurent l'élaboration d'un plan d'action détaillé pour remédier aux lacunes et une surveillance plus serrée par le personnel d'inspection de l'Agence. À ces mesures peut aussi s'ajouter la suspension de certaines des activités de l'établissement. Enfin, une incapacité chronique des établissements cotés B ou C de corriger leurs déficiences peut entraîner l'annulation de leurs permis d'exploitation ou de leur agrément par le système fédéral d'inspection de la viande. Une cote F

[10] *Pendant l'année, le nombre d'établissements agréés par le fédéral peut changer, car des établissements ferment ou de nouvelles entreprises démarrent. Le nombre d'établissements agréés par le fédéral en mars 2003 était de 771.*

aboutit à la suspension immédiate de toutes les activités de l'établissement jusqu'à ce qu'il prenne les mesures correctives qui s'imposent.

L'ACIA s'occupe maintenant de réévaluer les établissements dont le dossier révèle un problème persistent de non-conformité en 2002-2003.

La **démarche d'audit** repose sur les principes énoncés dans le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) de l'ACIA. Elle requiert l'élaboration, la mise en œuvre et la mise à jour de systèmes HACCP dans tous les établissements de transformation de la viande rouge et de la volaille agréés par le fédéral. Les vérifications aux termes du PASA comprennent des audits du programme de salubrité des aliments dans les établissements d'abattage et de transformation.

Lorsqu'un établissement obtient une reconnaissance en vertu du PASA, l'ACIA remplace ses méthodes d'inspection traditionnelle des installations, des procédés et des produits par des audits du système HACCP. Durant le processus de reconnaissance HACCP, on procède à un audit complet du système; des audits partiels sont menés par la suite. La fréquence des audits est fonction des dangers pour la salubrité des aliments, des antécédents de conformité de l'établissement et des exigences commerciales.

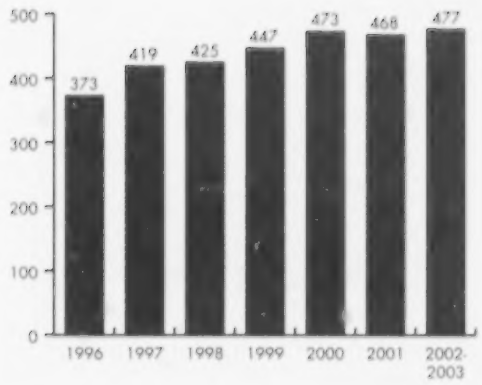
Des 624 (81 p. 100) établissements agréés qui avaient sollicité une reconnaissance officielle en vertu du PASA avant mars 2003 et qui appliquent actuellement les principes HACCP, 363 (58 p. 100) ont obtenu une reconnaissance officielle et 261 sont en voie de l'obtenir. Si le nombre trop limité d'audits a des conséquences sur l'ampleur des transitions du régime d'inspection traditionnel du PASA au nouveau régime, il n'a pas d'effet négatif sur la salubrité des aliments, puisque tous les établissements enregistrés au fédéral font l'objet d'inspections régulières par des inspecteurs de l'ACIA de toute façon. Sur les 1 316 audits partiels prévus pour 2002-2003, 458 (35 p. 100) ont été achevés. Les progrès sont lents dans ce secteur, ce qui s'explique dans une grande mesure par les vastes ressources nécessaires à la mise en œuvre du processus et par le besoin en formation supplémentaire pour le personnel de l'ACIA.

Des séances de formation sur le PASA ont été offertes au personnel d'inspection de l'ACIA durant toute l'année. À la fin de mars 2003, 13 p. 100 de l'ensemble du personnel d'inspection avait terminé le programme de quatre cours qui mène à la certification en vertu du PASA. Les programmes de formation sont une priorité pour l'ACIA. En 2003-2004, on embauchera et formera d'autres inspecteurs qui formeront des équipes spéciales mandatées pour libérer les inspecteurs réguliers qui ont besoin de suivre la formation relative au PASA.

Dans le secteur de la volaille, le **Programme modernisé d'inspection de la volaille** (PMIV) a été mis en œuvre en tant que projet pilote dans 12 (20 p. 100) des 59 établissements d'abattage de la volaille agréés par le fédéral au Canada, soit un établissement de plus que l'année précédente. La surveillance continue des inspecteurs de l'ACIA affectés aux divers projets pilotes montre que les employés formés et accrédités à titre de « détecteurs de défauts » sont aussi capables que les inspecteurs de l'ACIA d'identifier les carcasses non conformes et de les retirer de la chaîne. En outre, les analyses microbiologiques indiquent que le PMIV offre une garantie de salubrité aussi élevée que les méthodes d'inspection traditionnelle. Les négociations avec le département de l'Agriculture des États-Unis portant sur l'équivalence du PMIV se poursuivent.

Importations : La viande et les produits de viande ne peuvent être importés que de pays approuvés par l'ACIA. Les produits de viande importés doivent être certifiés par les vétérinaires des pays importateurs et sont sujets à des inspections menées par le personnel de l'ACIA. L'année dernière, environ 476 000 tonnes de viande ont été importées de 20 pays, comparativement à 468 000 tonnes l'année précédente. En général, la conformité est très élevée pour les raisons suivantes : un strict contrôle zoosanitaire est exercé par l'ACIA dans les pays importateurs; il existe des similitudes

entre les systèmes d'inspection; et des vérifications périodiques (tous les deux à cinq ans) sont effectuées sur place par les inspecteurs de l'ACIA. L'année dernière, sur le total des importations, seulement 658 tonnes (0,14 p. 100) ont été rejetées pour cause d'insalubrité due à la contamination ou à l'endommagement du serti des boîtes de conserve. Les produits rejetés qui n'ont pas été expédiés à l'extérieur du Canada dans les délais prescrits ont été détruits aux frais de l'importateur.

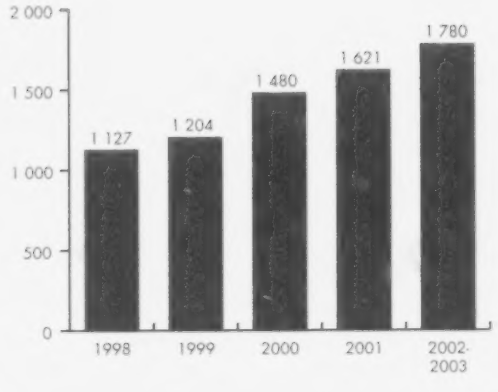


L'ACIA détermine la situation zoosanitaire, les méthodes d'inspection et les degrés de conformité d'un pays importateur avant d'y entreprendre des vérifications sur place. L'année dernière, l'ACIA a visité 29 établissements de transformation américains dans le cadre d'un examen du système d'inspection de la viande des États-Unis : 17 d'entre eux ont obtenu des résultats satisfaisants; quatre ont obtenu des résultats inacceptables; huit ont obtenu une cote critique et ont eu 30 jours pour corriger les lacunes décelées. Des systèmes d'inspection de la viande ont été approuvés au Brésil, tandis que des études ont été amorcées en Australie pour l'importation du kangourou, de l'opossum de Tasmanie, de l'autruche et, éventuellement, du chameau. Une visite sur place a également été effectuée pour vérifier les importations de viande d'autruche en provenance de Nouvelle-Zélande. Des examens sont en cours en Roumanie (porc en conserve), au Paraguay (bœuf), en Israël (volaille), dans les pays de l'Union européenne et en Hongrie (graisse d'oie et foie de canard).

En 2002-2003, des restrictions ont été imposées à l'égard de l'exportation de bœuf frais désossé en provenance d'Argentine après qu'on y eut signalé une flambée de fièvre aphteuse. La volaille et les produits de la volaille en provenance des États-Unis ont aussi été frappés d'une restriction après le signalement d'une flambée de la maladie de Newcastle en Californie.

Exportations : En ce qui a trait à l'exportation de viande et de produits de viande, l'ACIA s'assure que les produits exportés à l'étranger et les produits destinés au marché national atteignent le même degré de conformité. L'année dernière, le Canada a exporté environ 1,8 million de tonnes de viande dans 116 pays, comparativement à 1,6 million de tonnes l'année précédente. Plus de 99 p. 100 des produits de viande exportés en 2002-2003 ont satisfait aux exigences en matière de salubrité des aliments imposées par d'autres gouvernements, selon le taux d'acceptation des exportations. Pour ce qui est des 735 tonnes qui ont été rejetées, les raisons invoquées sont la contamination, les défauts de fabrication, les infractions relatives au poids ou les emballages endommagés. Le taux élevé d'acceptation des exportations témoigne du haut degré de confiance accordée tant au système de réglementation canadien qu'à la salubrité et à la qualité de la viande et des produits de viande canadiens.

En 2002-2003, l'ACIA a travaillé avec des équipes d'inspecteurs des États-Unis et de la Russie qui ont visité le Canada pour évaluer divers établissements de transformation sélectionnés au Canada. Les États-Unis ont évalué 14 établissements canadiens, dont dix ont été considérés comme étant satisfaisants et quatre comme ne répondant pas totalement aux exigences américaines. La Russie a évalué 25 établissements producteurs de porc, dont 23 ont été approuvés pour l'exportation.



Des **analyses de produits** sont effectuées à l'égard de dangers chimiques et microbiologiques ainsi que de dangers liés à la composition (comme des additifs non déclarés) qui peuvent toucher la viande et les produits de viande importés ou fabriqués au pays.

L'année dernière, un total de 109 384 analyses de laboratoire ont été effectuées pour le dépistage de résidus dans les produits de viande. En moyenne, un très faible pourcentage de résultats dépassaient les limites maximales des résidus permises en vertu de la réglementation. Le pourcentage de conformité le plus faible a été obtenu pour les analyses de dépistage de résidus d'antibiotiques (conformité de 96,9 p. 100) qui ont été effectuées sur place dans les abattoirs. Cette situation est attribuable au fait que ces analyses sont fréquemment réalisées sur des animaux considérés comme étant suspects par le vétérinaire en chef de l'ACIA.

La **surveillance des résidus chimiques** sert à établir si les concentrations de produits chimiques (p. ex., antibiotiques, médicaments vétérinaires, promoteurs de croissance, pesticides et métaux lourds) dépassent les limites maximales des résidus établies par Santé Canada. Une telle surveillance permet de prévenir d'éventuels effets nuisibles sur la santé humaine.

L'analyse des données d'échantillonnage indique que 11 097 soumissions d'échantillons de viande produite au pays ont été présentées dans le cadre du programme de surveillance en 2002-2003. De ce nombre, 10 713 échantillons ont été expédiés dans des laboratoires pour fins d'analyse (96,5 p. 100 du nombre ciblé). L'analyse des produits importés, qui est effectuée en fonction de profils d'importation plutôt que de volumes prédéterminés, a exigé la collecte de 2 643 analyses supplémentaires. Les activités menées dans les abattoirs ont donné lieu à 14 816 autres soumissions d'échantillons pour fins d'analyse. En outre, 636 échantillons de viande ont été inclus au programme de surveillance de la dioxine de l'ACIA.

En moyenne, un très faible pourcentage de résultats dépassaient les limites maximales des résidus permises en vertu de la réglementation. Le taux de conformité le plus bas a été obtenu pour les épreuves par écouvillonnage sur place (EEP) (dépistage antibiotique rapide) à 96,4 p. 100. Les EEP sont fréquemment réalisées sur des animaux qui présentent des anomalies observées par le vétérinaire en chef de l'ACIA durant l'inspection, ce qui pourrait expliquer le nombre plus élevé d'échantillons positifs pour les EEP. Ces résultats sont comparables à ceux des années précédentes. Le tableau suivant présente le résumé des résultats obtenus pour des échantillons soumis en assez grand nombre pour permettre la réalisation d'une analyse statistique.

Programme d'analyse	Échantillons	Infractions	Taux de conformité (%)
Albendazole	1 175	0	100,0
Anthelmintique	638	0	100,0
Antibiotique – EEP	3 520	125	96,4
Bêta agonistes	1 385	0	100,0
Benzimidazoles	1 263	0	100,0
Prévérification du Centre de parasitologie animale	142	0	100,0
Carbadox	1 055	0	100,0
Carbamates	3 302	2	99,9
Chloramphénicol	3 626	0	100,0
Chlorophénol	2 840	0	100,0
Cimatérol	1 658	0	100,0
Clenbutérol	1 738	0	100,0
Clopidol	1 145	0	100,0
Décoquinate	3 017	0	100,0
Dexaméthazone	1 022	0	100,0
Dimétridazole	1 240	0	100,0
Dipyrone	293	0	100,0
Endectocide	947	26	97,3
Flunixine	1 558	0	100,0
Fluoroquinolones	3 331	2	99,9
Furazolidone Met	509	0	100,0
Gestagènes	1 780	20	98,9
Halofuginone	1 253	0	100,0
Ionophore	3 339	19	99,4
Ivermectine	2 171	1	100,0
Acétate de mélengestrol	201	0	100,0
Hormones naturelles	70	0	100,0
Nicarbazine	1 094	0	100,0
Nortestostérone	54	0	100,0
Pesticides – viande	4 585	1	100,0
Phénylbutazone	959	0	100,0
Ronidazole	1 179	0	100,0
Sulfamides	3 900	2	99,9
Pyréthroïdes	2 720	0	100,0
Thyréostatica	833	0	100,0
Tranquillisant	1 986	0	100,0
Acétate de trenbolone	2 313	10	99,6
Zéranol/Des	2 660	2	99,9
Zéranol/Stilbène	686	22	96,8
Total	**67 187**	**232**	**99,7**

La **surveillance microbiologique** sert à déterminer si des bactéries et d'autres organismes nuisibles sont présents dans la viande et les produits de viande. En 2002-2003, l'ACIA a recueilli 2 262 échantillons de viande produite au pays et 276 échantillons de viande importée de l'étranger. Sur ces échantillons, on a effectué 1 454 tests de bactériologie, 304 tests de parasitologie et 17 tests de vérification de l'intégrité des contenants.

Le taux de conformité des tests de **bactériologie** était plutôt élevé, soit 96,1 p. 100 pour les produits de viande fabriqués au pays et 98,9 p. 100 pour les produits de viande importés de l'étranger.

Le taux de conformité des tests de **parasitologie** était de 100 p. 100, la totalité des 304 soumissions présentées l'année dernière ayant donné un résultat négatif pour *Trichinella*, parasite qu'on trouve parfois dans le porc. L'ACIA effectue des tests de routine à l'égard de *Trichinella*, dans le cadre de sa stratégie visant à déclarer le Canada indemne de *Trichinella*.

Le taux de conformité des tests de vérification de l'**intégrité et** de la **stérilité des contenants** était de 82,4 p. 100, ce qui indique que l'ACIA doit redoubler d'attention pour améliorer la conformité. Un programme de surveillance de l'intégrité des contenants de produits de viande importés a également été élaboré en 2002-2003. Les études bactériologiques de base ont donné un taux de conformité de 84,7 p. 100. Ces résultats serviront à mettre au point des critères de rendement pour les produits de viande importés.

Additifs : L'année dernière, au total, 182 échantillons de viande produite au pays et 22 échantillons de viande importée de l'étranger ont été analysés à l'égard des nitrites et des nitrates. Le taux de conformité était de 98,9 p. 100 pour la viande canadienne et de 100 p. 100 pour la viande importée. Une enquête de suivi a été effectuée sur les deux échantillons insatisfaisants et les essais ont confirmé que le problème avait été résolu.

Vérification de la conformité aux normes sur les viandes : Il y a eu 75 échantillons de viande canadienne et huit échantillons de viande importée qui ont été analysés afin de vérifier leur conformité aux normes sur le calcium, les protéines et les particules d'os. Le taux de conformité était de 100 p. 100. Ce secteur ne constitue normalement pas un problème.

Irradiation : Le programme d'analyse de l'année dernière a ciblé les produits importés parce que l'irradiation de la viande n'est pas permise au Canada. Seize échantillons de viande importée ont été analysés; ils étaient tous négatifs.

Rappels : Des 381 rappels d'aliments effectués l'année dernière, 37 (9,7 p. 100) portaient sur la viande rouge et la volaille. Ce résultat représente une légère baisse comparativement aux 44 rappels de produits de viande rouge et de volaille effectués en 2001-2002. Les principales causes de rappels sont liées à la présence d'agents pathogènes microbiologiques (comme *E. coli*, salmonelle ou listerias), de corps étrangers (comme le métal ou le verre) et d'allergènes non déclarés.

E. coli 0157:H7 est une bactérie qui a été associée à d'importantes flambées d'intoxication d'origine alimentaire et hydrique. L'année dernière, l'ACIA a émis une directive de l'hygiène des viandes exigeant que tous les établissements sous inspection fédérale qui font la transformation de produits de bœuf cru renforcent leurs plans HACCP et les valident de manière scientifique afin d'abaisser les concentrations d'*E. coli 0157:H7* sous le seuil de détection. Il y a eu huit rappels en raison d'*E. coli 0157:H7* en 2002-2003.

Projet pilote de gestion du rendement – Programme de l'hygiène des viandes

De janvier à mars 2003, le programme de l'hygiène des viandes a participé à un projet pilote de gestion du rendement. Ce projet était une composante du cadre de gestion du rendement de l'ACIA. Des indicateurs de rendement clés ont été recueillis et analysés. Le projet pilote a été mené dans deux types d'établissements – des établissements de transformation et des établissements d'abattage. Des projets pilotes ont été mis sur pied dans 11 établissements de transformation de l'Ontario adhérant au PASA de type HACCP.

Le tableau suivant présente des données clés recueillies sur une période de trois mois. Bien qu'une aussi courte période restreigne la capacité de tirer des conclusions, le projet pilote a permis de valider des indicateurs, d'établir des cibles préliminaires et de procéder à une analyse préliminaire de la situation.

Mesure et résultat	**Indicateur et définition**	**Mesuré**	**Ciblé***	**Analyse préliminaire**
L'ACIA assure la prestation efficace du service.	*Taux de prestation des tâches de vérification aux termes du PASA* – Nombre de vérifications effectuées aux termes du PASA par rapport au nombre planifié.	66,4 %	100 %	Un manque de ressources pourrait ralentir la prestation du service.
L'industrie est conforme aux règlements.	*Taux de conformité des installations* – Nombre de résultats conformes obtenus pour des problèmes majeurs par rapport au nombre de tâches d'audit du système HACCP effectuées.	92,6 %	100 %	Niveau élevé de conformité.
L'ACIA favorise l'adoption de pratiques de gestion des risques par l'industrie.	*Taux de transition des installations* – Nombre d'établissements du programme de l'hygiène des viandes reconnus et vérifiés aux termes du PASA par rapport au nombre total d'établissements.	13,6 %	À déterminer	La pénurie d'inspecteurs de l'hygiène des viandes certifiés en vertu du PASA limite la transition; la pression devrait s'intensifier lorsque la mise en œuvre du PASA sera obligatoire.
L'ACIA fournit la formation technique nécessaire aux besoins du programme.	*Taux d'achèvement de la formation sur le PASA* – Nombre d'employés de l'hygiène des viandes qui ont obtenu une certification en vertu du PASA par rapport au nombre prévu.	50,8 %	100 %	Il y a une pénurie d'employés d'appoint qui pourraient libérer le personnel pour la formation.

* *Cibles préliminaires établies pour le projet pilote qui seront affinées à l'aide des données de base.*

Les projets pilotes menés dans les établissements d'abattage ont eu lieu dans cinq établissements de l'Alberta et du Québec. Le tableau ci-après présente les indicateurs clés, l'analyse et le plan d'action pour une période de trois mois.

Mesure et résultat	**Indicateur et définition**	**Mesuré**	**Ciblé***	**Analyse préliminaire**
L 'ACIA assure la prestation efficace du service.	*Taux de prestation des tâches de vérification* – Nombre de tâches de vérification effectuées par rapport au nombre prévu.	85,3 %	100 %	Taux de prestation acceptable; certaines des tâches non effectuées sont des tâches quotidiennes.
	Profil d'exécution – Nombre de suspensions, de révocations, d'annulations de l'agrément ou de poursuites judiciaires intentées.	0	À déterminer	Aucune action.
Les aliments satisfont aux exigences canadiennes et commerciales.	*Taux de rejet des produits destinés à l'exportation* – Nombre de produits destinés à l'exportation rejetés par les instances administratives alimentaires de pays étrangers.	0	À déterminer	Excellents résultats.
	Taux de conformité des produits – E. coli 0157:H7 – Nombre d'échantillons ayant obtenu des résultats négatifs à l'égard d'*E. coli 0157:H7* par rapport au nombre d'échantillons prélevés. **	99,0 %	100 %	Niveau élevé de conformité des produits.
L'industrie se conforme aux lois.	*Évaluation des abattoirs* – Nombre d'abattoirs ayant obtenu une cote « A » ou une cote supérieure.	100 %	100 %	Niveau élevé de conformité.

** Cibles préliminaires établies pour le projet pilote qui seront affinées à l'aide des données de base.*

*** Comptes manuels obtenus à partir des résultats aux tests effectués dans les établissements ou d'autres sources extérieures à l'ACIA. Le nouveau modèle du Programme d'activités multi-sectorielles devrait permettre la saisie de données de provenance externe.*

L'ACIA entend miser sur le succès de ces projets pilotes en peaufinant les indicateurs et en élargissant la collecte et l'analyse des données.

1.2 POISSONS, FRUITS DE MER ET PRODUCTION

Rôle de l'ACIA

En moyenne, les Canadiens consomment environ 10 kg de poisson et de produits de la mer[11] par année. En 2002, les pêcheurs canadiens ont débarqué 572 630 tonnes de poisson et 458 036 tonnes de fruits de mer et en ont exporté 251 466 tonnes et 251 476 tonnes respectivement. Le Canada a importé 184 845 tonnes de poisson et 384 178 tonnes de fruits de mer. Tous les poissons et fruits de mer importés et exportés sont réglementés par l'ACIA. L'ACIA réglemente également la plus grande partie du poisson produit au pays, tandis que les provinces et les territoires réglementent le poisson transformé et vendu à l'intérieur de leurs frontières.

Description du programme

En 2002-2003, les coûts d'exécution du programme du poisson et des fruits de mer ont atteint 53,4 millions de dollars, soit 9,4 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Au total, 343 employés ont travaillé à l'application du programme.

En vertu de la *Loi sur l'inspection du poisson*, l'ACIA fait respecter le *Règlement sur l'inspection du poisson*. Elle établit également les politiques et les normes (y compris les exigences en matière d'inspection) applicables au poisson et aux produits de la mer, aux établissements de transformation du poisson et des fruits de mer agréés par le fédéral, aux importateurs, aux véhicules de transport, aux établissements d'emballage et aux établissements d'entreposage à froid. Les normes couvrent tous les aspects du prélèvement du poisson et de la transformation des produits du poisson. Elles favorisent une intervention opportune et efficace aux étapes critiques. L'ACIA s'assure que le secteur de la transformation du poisson respecte les exigences réglementaires et que le poisson et les produits du poisson sont sains, salubres et étiquetés d'une manière adéquate.

Activités et rendement prévus pour 2002-2003

L'ACIA utilise divers moyens pour promouvoir et évaluer la conformité de l'industrie, ce qui comprend la vérification, l'application de la réglementation et l'éducation. Les indicateurs clés sont la conformité de l'industrie, les mesures réglementaires, les résultats d'analyse des produits ainsi que les incidents et rappels liés au poisson et aux fruits de mer.

Au 31 mars 2003, il y avait 945 établissements de transformation du poisson agréés par le fédéral au Canada. Comme condition de cet agrément, l'ACIA exige que tous les établissements élaborent et mettent en œuvre un programme de gestion de la qualité (PGQ)[12]. Chaque établissement de transformation du poisson agréé par le fédéral conçoit et met en œuvre un plan du PGQ approprié garantissant la transformation du poisson dans des conditions d'hygiène satisfaisantes. Le résultat est un produit du poisson salubre conforme à la réglementation fédérale.

La **vérification** des établissements agréés par le fédéral permet d'évaluer la pertinence du plan du PGQ mis en œuvre dans les établissements. Cette vérification permet également de déterminer si ce plan est dûment mis en œuvre et assure le respect des exigences réglementaires.

La vérification de système consiste à évaluer le plan du PGQ d'un établissement de transformation agréé par le fédéral par rapport aux normes de référence prescrites dans le Programme de gestion de la qualité (PGQ). Cette vérification permet de déterminer si un plan du PGQ est conforme au *Règlement sur l'inspection du poisson*. Les vérifications de système sont effectuées pour des établissements qui sollicitent l'agrément ou

[11] *Données de 2001 de Statistique Canada.*

[12] *Le PGQ est un système d'inspection et de contrôle du poisson qui décrit les normes, contrôles, méthodes, inspections et registres employés par un établissement pour mettre par écrit et vérifier ses procédés de transformation. Il permet de garantir la qualité et la salubrité du poisson transformé au Canada et exporté à l'étranger. Un PGQ comporte trois volets : le programme préalable, le plan des points d'intervention réglementaire et le plan HACCP.*

qui souhaitent ajouter un volet opérationnel à leur agrément. Au total, 131 vérifications de système ont été effectuées en 2002-2003.

La *vérification de la conformité* est un processus d'audit mis en œuvre par les inspecteurs de l'ACIA pour vérifier si un établissement de transformation du poisson applique son plan du PGQ et se conforme aux exigences du *Règlement sur l'inspection du poisson*. Les activités d'audit peuvent inclure la vérification[13] de l'exécution du PGQ, l'inspection des produits et des conditions ayant cours dans l'établissement, le prélèvement d'échantillons et le suivi des actions correctives. L'accent est mis sur la vérification de la mise en œuvre. Les plans prévoient des vérifications de la conformité une fois tous les quatre ou six mois, la fréquence étant fonction du niveau de risque associé au produit. La fréquence des audits prévus pour les importateurs titulaires d'un permis et adhérant au Programme de gestion de la qualité pour les importateurs (PGQI) (voir, ci-après, la section intitulée « Importations et exportations ») est fonction des antécédents de conformité à la réglementation et du degré de risque associé aux produits importés. Les chiffres de conformité de l'industrie, mesurés par le nombre de certificats d'agrément suspendus ou revoqués, ne sont pas disponibles à l'échelle nationale.

Un important changement apporté au programme en 2002-2003 s'est traduit par la révision des méthodes et du calendrier de vérification de la conformité. Ainsi, 973 vérifications de conformité ont été effectuées en 2002-2003, ce qui représente une augmentation de 606 par rapport à l'année précédente. Les données recueillies dans le cadre du projet pilote[14] du cadre de gestion du rendement pour le premier trimestre de 2003 indiquent que les bureaux participants ont terminé environ 70 p. 100 des vérifications de conformité prévues. Ce taux est acceptable, mais d'autres évaluations sont requises. À mesure que le personnel d'inspection apprendra de nouvelles pratiques et procédures découlant de la modification du programme, le nombre de vérifications de la conformité effectuées devrait se rapprocher du nombre prévu.

Les données recueillies pendant le projet pilote du cadre de gestion du rendement indiquent l'obtention d'un taux élevé de conformité (environ 97 p. 100) pour les 160 vérifications de conformité effectuées par les bureaux participants. Pour les autres établissements (3 p. 100), le certificat a été suspendu ou révoqué.

Importations et exportations : 42 201 certificats d'exportation ont été délivrés en 2002-2003 pour des produits exportés vers 109 pays. Il y avait 1 012 importateurs titulaires d'un permis au Canada l'année dernière (fin mai 2003). Le secteur de l'importation mise sur des pratiques de gestion des risques scientifique et a adopté un programme à fondement volontaire, soit le Programme de gestion de la qualité pour les importateurs (PGQI). Le PGQI est un programme d'assurance de la qualité conforme à la norme ISO[15] qui utilise des mesures prescrites par l'ACIA pour permettre aux importateurs adhérant au PGQI de vérifier l'acceptabilité de leurs importations. Ces importateurs diffèrent de ceux qui sont titulaires d'un permis et pour lesquels l'ACIA vérifie l'acceptabilité des lots importés. Dix-huit importateurs, responsables d'environ 30 p. 100 de l'ensemble des importations, ont adhéré au PGQI, soit deux importateurs de plus que l'année précédente. Des audits ont été effectués pour six importateurs adhérant au PGQI. Les cas de non-conformité observés étaient généralement liés à la notification et à la consignation des données. Des plans d'action corrective ont été mis en place dans tous les cas.

[13] *Lorsque l'acceptabilité du produit est mise en doute suivant l'identification d'une non-conformité pendant une vérification de la conformité et que l'établissement ne peut pas corriger le problème au moyen d'un plan d'action corrective, les inspecteurs doivent prendre les mesures qui s'imposent. Ils peuvent retenir ou saisir des produits qui sont gâtés, pourris ou malsains, qui sont présentés de manière frauduleuse ou qui ne respectent pas les exigences de la* Loi sur l'inspection du poisson, *du* Règlement sur l'inspection du poisson *ou d'autres dispositions législatives pertinentes.*

[14] *Voir ci-après pour de plus amples informations sur le Cadre de gestion du rendement.*

[15] *Organisation internationale de normalisation (ISO).*

Les **analyses de produits** se font dans le cadre des plans d'échantillonnage établis. Elles comprennent le dépistage de produits chimiques, les tests microbiologiques et organoleptiques, le dépistage d'indicateurs chimiques ainsi que la vérification de l'intégrité des contenants, de l'étiquetage et de la quantité nette[16]. Les programmes d'échantillonnage sont effectués sur des produits de poisson canadiens et importés. Ils permettent de détecter des contaminants environnementaux, des résidus de médicaments thérapeutiques et des additifs alimentaires.

Test	Nombre de tests effectués	Nombre d'échantillons analysés
Résidus de médicaments	4 877	2 271
Dépistage de résidus de médicaments	3 094	1 055
Histamine	3 488	618
Toxines marines	19 399	11 564
Mercure	2 579	1 285
Nitrates et nitrites	58	24
PCB et congénères du PCB	335	152
Pesticides	3 607	46
Phosphates	245	212
Paramètres de sécurité	1 603	527
Sulfites	874	809
Oligo-éléments	457	223
Eau	564	319
TOTAL	**41 180**	**19 105**

Les résultats des 41 180 échantillons analysés n'ont pas été compilés à l'échelle nationale. Lorsqu'une analyse révèle que les limites de résidus chimiques ont été dépassées, l'inspecteur qui a demandé l'analyse est avisé et prend les mesures nécessaires, comme ordonner l'élimination du produit. On prévoit modifier le Système informatisé pour l'enregistrement et le suivi des analyses de laboratoire de l'ACIA de manière à ce qu'on puisse saisir l'information sur les résultats d'analyse des produits (satisfaisant ou non satisfaisant) et obtenir une compilation des résultats à l'échelle nationale.

Conformément au Plan de surveillance nationale axé sur les risques, des épreuves de détection de biotoxines marines sont exécutées sur les mollusques et crustacés. Le programme de surveillance des biotoxines de l'ACIA est proactif. Ainsi, on ordonne généralement la fermeture des zones de croissance des mollusques afin d'éviter le prélèvement et la consommation de mollusques contaminés. Des programmes de surveillance des biotoxines marines sont en place dans les zones côtières. Des stations et fréquences d'échantillonnage sont établies pour assurer une surveillance des variations de la concentration des toxines. La fréquence d'échantillonnage est fonction de facteurs comme l'historique de la toxine dans la région (facteur spatial et facteur temporel), les probabilités de récolte, tant commerciale que sportive, les maladies et les événements courants. Lorsque les concentrations de biotoxines commencent à augmenter, la fréquence d'échantillonnage augmente au même rythme, ce qui permet une fermeture rapide et la protection de la santé humaine. Les secteurs qui ont été fermés sont surveillés régulièrement, mais la fréquence d'échantillonnage est accrue jusqu'à ce que les concentrations de biotoxines reviennent à des concentrations acceptables. Les zones de prélèvement ne sont rouvertes que lorsque les concentrations de biotoxines se maintiennent de manière constante en deçà des concentrations

[16] *En ce qui concerne les épreuves organoleptiques, les analyses de dépistage d'indicateurs chimiques ainsi que la vérification de l'intégrité des emballages et de la quantité nette, l'ACIA a adopté les plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées du Codex Alimentarius de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et de l'Organisation mondiale de la santé. Le plan d'échantillonnage pour l'analyse de l'intégrité des contenants est tiré du protocole d'inspection visuelle élaboré par Pêches et Océans Canada, Agriculture et Agroalimentaire Canada et Santé Canada. Le plan d'échantillonnage concernant l'aspect microbiologique et chimique est celui de la Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments.*

acceptables. Au cours de l'année civile 2002, plus de 19 000 tests de dépistage des biotoxines ont été effectués, soit environ 1 000 de plus que l'année précédente. Cette hausse est attribuable à l'augmentation du nombre de zones de prélèvement et à l'expansion de l'industrie des mollusques et crustacés. Dans l'ensemble, on a formulé 173 recommandations de fermeture attribuable aux concentrations de toxines marines et 32 autres pour des raisons sanitaires (c.-à-d. concentrations inacceptables de coliformes fécaux).

Application : La réponse de l'ACIA à la non-conformité est un processus graduel qui commence par des lettres d'avertissement et va jusqu'à la suspension et à la révocation de l'agrément. Au dernier trimestre, les bureaux participants au projet pilote du cadre de gestion du rendement ont indiqué que dix lettres d'avertissement avaient été émises, que cinq certificats avaient été suspendus et qu'aucun agrément n'avait été révoqué. On peut en conclure qu'une fois l'agrément suspendu, l'exploitant a pris les mesures correctives nécessaires pour éviter la révocation.

Des activités de **formation** et de **sensibilisation** sont mises en œuvre au besoin pour accroitre la compréhension des règlements et des normes. L'année dernière, on a amélioré le matériel de formation préparé par le Conseil national du secteur des produits de la mer.

Incidents et rappels : Les incidents peuvent être des problèmes se rapportant au PGQ soulevés à la suite de plaintes de consommateurs ou de commerçants ou découlant d'inspections de produits ayant donné des résultats inacceptables. Les incidents peuvent entrainer un rappel. Durant la période allant de janvier à mars 2003, le nombre d'incidents observés a la suite de contrôles exercés en vertu du PGQ sur des produits canadiens et des produits exportés a été de six et de un respectivement. Dans tous les cas, l'ACIA a réagi par une évaluation des mesures de contrôle et des actions correctives prévues dans le PGQ. Le nombre d'incidents est minime par rapport au volume total de poisson et de fruits de mer produits par les quelque 945 établissements de transformation agréés.

En 2002-2003, sur les 381 rappels d'aliments émis, 27 (7 p. 100) portaient sur du poisson et des produits de la mer. La cause principale des rappels de 2002-2003 était la présence de biotoxines marines dans les crustacés et mollusques. Dans tous les cas, l'ACIA a réagi en émettant des avertissements publics et en retirant les produits des étagères de magasins.

Projet pilote du cadre, de gestion du rendement du programme du poisson et des produits de la mer

De janvier à mars 2003, le programme du poisson et des produits de la mer a participé à un projet pilote du cadre de gestion du rendement se rapportant au PGQ. Un modèle logique a été élaboré en tant que « lien » entre les activités et les résultats finaux. Des indicateurs de rendement clés ont été sélectionnés, des données ont été recueillies dans diverses régions puis analysées, et un rapport de rendement a été présenté à la haute direction. Le projet pilote a été mis en œuvre dans 160 des établissements agréés (environ 16,5 p. 100 de tous les établissements canadiens) et a inclus l'ensemble des indicateurs sélectionnés; d'autres indicateurs ont été sélectionnés à l'échelle nationale.

Bien qu'une aussi courte période restreigne la capacité de tirer des conclusions, le projet pilote a permis de valider des indicateurs, d'établir des objectifs préliminaires et de procéder à une analyse préliminaire.

Les résultats du projet pilote ainsi que l'analyse préliminaire des indicateurs sont présentés dans le tableau suivant.

Mesure et résultat	Indicateur et définition	Mesuré	Ciblé	Analyse préliminaire
L'ACIA assure la prestation efficace du service.	*Taux de prestation des tâches de vérification de la conformité* – Nombre de vérifications de la conformité effectuées par rapport au nombre prévu dans le programme.	70,4 %	100 %	Variation du taux de prestation des tâches de vérification de la conformité en fonction du caractère saisonnier de l'industrie (moins d'établissements fonctionnant à pleine capacité en raison du manque de matières brutes).
	Profil d'application – Nombre de lettres d'avertissement, de suspensions et de révocations de certificats.	15	Tendance à établir	Les données indiquent qu'une démarche graduelle d'application est mise en œuvre en vue d'atteindre le degré de conformité souhaité.
Les aliments satisfont aux exigences canadiennes et commerciales.	*Nombre d'incidents - produits exportés (PGQ)* – Nombre d'incidents observés à la suite de contrôles exercés en vertu du PGQ sur des produits de poisson exportés dans des établissements de transformation du poisson agréés.	1	Tendance à établir	Taux très élevé de conformité aux exigences des partenaires commerciaux selon le volume des exportations.
	Nombre d'incidents - produits canadiens – Nombre d'incidents observés à la suite de contrôles exercés en vertu du PGQ sur des produits de poisson canadiens dans des établissements de transformation du poisson agréés.	6	Tendance à établir	Taux très élevé de conformité aux exigences canadiennes selon le volume de production.
	Taux de conformité des produits - exportation – Taux de conformité des lots de produits inspectés à la suite de demandes de certification des exportations présentées par des établissements agréés.	94,4 %	100 %	Taux élevé de conformité aux exigences des partenaires commerciaux en fonction du volume des exportations. Un seul lot a été rejeté pour manque de salubrité.
L'industrie se conforme aux lois.	*Taux de conformité des installations* – Taux de conformité aux exigences de salubrité des aliments.	98,4 %	100 %	Taux élevé de conformité aux exigences de salubrité des aliments. Dans tous les cas de non-conformité, des mesures appropriées ont été prises.
	Taux de conformité de l'industrie – Nombre de mesures d'application prises pour suspendre ou annuler les certificats d'agrément.	96,9 %	100 %	Durant les trois mois qu'a duré le projet pilote, cinq agréments ont été suspendus pour les 160 établissements, ce qui témoigne d'un degré élevé de conformité.

Le cadre de gestion du rendement intégrera éventuellement d'autres composantes du Programme du poisson; un relevé complet sera disponible pour le prochain rapport.

1.3 ENQUÊTE SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Rôle de l'ACIA

Le programme d'enquête sur la salubrité des aliments de l'ACIA fait la promotion de la santé publique et aide à protéger les consommateurs contre la fraude au moyen d'enquêtes résultant de plaintes de consommateurs et de commerçants ou découlant de résultats d'inspection des produits et des établissements qui présentent le plus grand risque pour le consommateur. Les enquêtes peuvent mener au rappel d'aliments importés et canadiens.

Description du programme

En 2002-2003, le programme d'enquête sur la salubrité des aliments a été mis en place au coût approximatif de 24,8 millions de dollars, soit 4,4 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Au total, 167 employés ont participé à l'exécution du programme.

Les comités scientifiques de l'ACIA ciblent et priorisent les risques associés aux disponibilités alimentaires. Lorsque le risque est élevé, l'ACIA fait enquête. Ces enquêtes comprennent notamment la surveillance de la salubrité de certaines denrées, l'étude des contrôles exercés par l'industrie alimentaire comme garanties de salubrité et l'examen des plaintes de consommateurs et de commerçants.

L'ACIA, de concert avec les médecins hygiénistes municipaux et provinciaux et les ministères comme Santé Canada, identifie les préoccupations en matière de salubrité des aliments et enquête à leur sujet. Tous collaborent à l'enquête, échangent de l'information sur les dangers pour la salubrité des aliments et participent à la gestion des urgences.

Activités et rendement prévus en 2002-2003

Le consommateur qui est tombé malade après avoir mangé un aliment ou qui croit avoir été berné parce qu'un produit lui a été vendu en vertu de fausses allégations peut se plaindre à l'ACIA. Toutes les plaintes sont étudiées. La priorité est accordée à celles susceptibles d'avoir des conséquences néfastes immédiates sur la santé. L'ACIA avise les consommateurs qui se plaignent de malaises de consulter un médecin, et ces cas sont mentionnés à Santé Canada pour suivi.

L'année dernière, les bureaux de l'ACIA au Canada ont mené environ 7 600 enquêtes sur la salubrité des aliments après avoir reçu une plainte de consommateurs par téléphone ou par la poste.

En plus de mener des enquêtes sur les plaintes liées à la salubrité des aliments, l'ACIA oriente ses ressources d'inspection vers les produits et les établissements qui présentent le plus grand risque pour le consommateur. En 2002-2003, l'ACIA a mis au point ou poursuivi 14 projets concernant la salubrité des aliments (sur les 19 projets proposés pour exécution possible en 2002-2003), qui sont résumés ci-après. Pour de plus amples renseignements sur les projets concernant la salubrité des aliments de l'ACIA, il suffit de consulter le site de l'Agence à l'adresse suivante :

http://www.inspection.gc.ca/francais/bureau/bureauf.shtml

Titre	Objectif	Sommaire des résultats	Analyse préliminaire
Eau embouteillée	Échantillonner des produits canadiens et importés afin d'en évaluer la concentration microbienne. Évaluer les bonnes pratiques de fabrication employées par les établissements canadiens.	226 échantillons prélevés – 99 % satisfaisants. 114 inspections d'établissements – 97,4% satisfaisantes.	Degré élevé de conformité. Le projet se poursuit en 2003-2004.
Projet spécial d'inspection et d'échantillonnage pour les germes	Sensibiliser les fabricants de graines germées au nouveau Code d'usage sur la production hygiénique des graines germées. Évaluer le degré de mise en œuvre du code dans l'industrie. Échantillonner des produits pour évaluer la qualité des germes canadiens.	27 inspections d'établissements – 70 % satisfaisantes. 87 échantillons prélevés – 88,5 % satisfaisants.	Le projet se poursuit en 2003-2004 avec des activités de formation et d'échantillonnage ainsi que des évaluations. Activités de suivi auprès des établissements dont les résultats ou les échantillons ont été jugés insatisfaisants.
Aliments hypoacides ou aliments hypoacides acidifiés en conserve	Dresser une liste des entreprises qui mettent ces produits en conserve ou en importent (liste à utiliser dans l'avenir pour fins d'inspection et d'échantillonnage).	Il y a 60 conserveries canadiennes et 281 importateurs.	Le projet se poursuit en 2003-2004 avec des évaluations de produits canadiens ainsi que des inspections et des échantillonnages de produits importés.
Produits végétaux conservés dans l'huile	Dresser une liste des entreprises qui mettent ces produits en conserve ou en importent (liste à utiliser dans l'avenir pour des inspections et des échantillonnages).	On dénombre 17 producteurs canadiens et 24 importateurs. Quatre inspections ont été exécutées et 15 échantillons prélevés.	Résultats d'inspection et d'échantillonnage : entièrement satisfaisants. Le projet se poursuit en 2003-2004 avec des évaluations de produits canadiens ainsi que des inspections et des échantillonnages de produits importés.
Aflatoxine	Échantillonner des noix et du beurre d'arachide importés aux fins de dépistage de concentrations d'aflatoxine supérieures à 15 parties par milliard.	49 échantillons prélevés – 78 % satisfaisants.	Le degré de conformité indique que le projet devrait se poursuivre en 2003-2004. Attention particulière aux pistaches.

Titre	Objectif	Sommaire des résultats	Analyse préliminaire
Algues bleues	Échantillonner des produits d'algue bleue chez le détaillant ou l'importateur aux fins de détection de concentrations de cyanotoxine supérieures à la limite réglementaire d'une partie par million.	16 détaillants et dix importateurs identifiés. 26 échantillons prélevés – 85 % satisfaisants.	Le degré de conformité indique que le projet devrait se poursuivre en 2003-2004.
Colorant alimentaire	Échantillonner des aliments importés aux fins de détection de colorants alimentaires non approuvés.	112 échantillons prélevés – 79 % satisfaisants.	Le degré de conformité indique que la priorité en 2003-2004 sera accordée aux fruits et aux confiseries déshydratés colorés d'Extrême-Orient ainsi qu'aux entreprises ayant des antécédents de non-conformité.
Ajout d'iode au sel de table	Évaluer les degrés de conformité du sel de table canadien et importé (0,01 % iodure de potassium).	Les résultats analytiques indiquent que plus de 90 % des échantillons analysés ne sont pas conformes.	Le degré de conformité est faible. Demander à Santé Canada une évaluation du risque pour la santé afin d'aider à cerner les différentes possibilités de gestion des risques.
Produits de boulangerie dans des emballages à oxygène réduit	Dresser la liste des fabricants et des importateurs de produits conditionnés sous atmosphère modifiée; recueillir de l'information pour des inspections futures.	Les inspecteurs de l'ACIA ont fait enquête dans 39 magasins de vente au détail pour cibler les produits; ils ont trouvé 45 fabricants et importateurs.	Le projet se poursuit en 2003-2004.
Vitaminisation en acide folique obligatoire pour la farine et les pâtes alimentaires enrichies	Mettre à jour la liste des fabricants et des importateurs. Envoyer des lettres aux responsables de l'industrie leur exposant leurs responsabilités.	Inventaire complet; 204 fabricants et 203 importateurs identifiés.	Échantillonnage et évaluation chez les fabricants en 2003-2004 pour vérifier la conformité aux exigences d'ajout obligatoire d'acide folique à la farine.

Titre	Objectif	Sommaire des résultats	Analyse préliminaire
Enrichissement nutritif des préparations pour nourrissons	Mettre à jour la liste des fabricants, des importateurs et des distributeurs. Échantillonner des produits afin de vérifier que les concentrations d'éléments nutritifs respectent les exigences de Santé Canada.	Les échantillons prélevés sont satisfaisants. L'évaluation d'un établissement a été effectuée et est jugée satisfaisante.	Degré de conformité élevé. Ajout des préparations pour régime liquide en 2003-2004.
Maïs Starlink[MC]	Échantillonner des aliments destinés aux marchés de gros et de détail et dérivés de maïs jaune; faire une analyse pour détecter la nouvelle protéine Starlink[MC].	Aucune protéine StarLink[MC] n'a été trouvée dans les 53 échantillons prélevés.	Degré de conformité élevé. Le risque que StarLink[MC] pénètre la chaîne alimentaire est faible. Le projet est abandonné pour 2003-2004.
Teneur en 3-MCPD et résidus de 1,3 DCP dans la sauce soja et les sauces aux huîtres	Échantillonner des sauces pour déterminer si la teneur dépasse les limites en 3-MCPD et en 1,3 DCP établies par Santé Canada de 1 partie par million.	49 échantillons prélevés – 95 % satisfaisants.	Niveau de conformité élevé, ce qui indique qu'il faut axer nos efforts sur des produits qui ont des antécédents de non-conformité en 2003-2004.
Métaux lourds dans des aliments importés du secteur non agréé par le fédéral	L'étude a sélectionné des champignons, du paprika, des bonbons et du riz importés. Les pays ciblés sont notamment des pays qui étaient récemment en guerre ou qui ont connu des catastrophes naturelles.	45 échantillons prélevés – 100 % satisfaisant	Degré de conformité élevé, mais comme on continue d'avoir des craintes, le projet se poursuit en 2003-2004.

1.4 FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Rôle de l'ACIA

En moyenne, les Canadiens consomment 64 kg de fruits frais et 141 kg de légumes frais par année[17]. L'ACIA contribue à la salubrité des fruits et légumes frais et assure l'échantillonnage et la surveillance des produits. Des dispositions réglementaires appliquées par l'ACIA protègent les consommateurs, les exploitants agricoles, les expéditeurs et les distributeurs.

Description du programme

L'exécution du programme des fruits et légumes frais a nécessité des dépenses d'environ 24,1 millions de dollars en 2002-2003, soit 4,3 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Au total, 151 employés y ont travaillé.

Le programme des fruits et légumes frais comporte deux volets : l'évaluation de la salubrité des aliments ainsi que l'inspection et la certification de la qualité. En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'ACIA régit le commerce interprovincial et international, accorde des permis aux commerçants et établit et maintient des normes de qualité. Les frais d'utilisation permettent de recouvrer certains coûts des services d'inspection.

Des provinces comme l'Ontario et le Québec effectuent également des évaluations de la salubrité des fruits et légumes frais importés et canadiens. Les services de santé publique provinciaux et municipaux participent aux enquêtes sur l'innocuité des aliments ou aux rappels de fruits et de légumes frais, dans les limites de leur compétence.

Activités et rendement prévus en 2002-2003

Les activités de vérification et d'application évaluent et favorisent la conformité de l'industrie aux normes en matière de salubrité des aliments et de qualité des fruits et légumes frais. L'analyse des produits sert à examiner les fruits et légumes frais aux fins de détection de contaminants chimiques ou microbiologiques.

Vérification : Les inspecteurs de l'ACIA effectuent des « inspections à destination » pour vérifier l'état des produits canadiens et importés et en faire état. L'ACIA a effectué 15 364 inspections à destination; 11 814 avaient été prévues pour 2002-2003. De ce nombre, 357 ont entraîné la retenue du produit. On émet un avis de retenue dans les cas d'infractions aux dispositions en matière de qualité, d'emballage et d'étiquetage du *Règlement sur les fruits et les légumes frais*. Les produits qui ne sont pas conformes sont jetés, réexportés, reclassés ou réétiquetés.

Les entrepôts de fruits et de légumes frais qui emballent des pommes et des pommes de terre pour le commerce interprovincial peuvent devenir des établissements agréés par le fédéral, appelés entrepôts agréés de produits (EAP). Les EAP sont responsables de la surveillance de la qualité de leurs produits et peuvent participer au commerce interprovincial des pommes et des pommes de terre sans avoir obtenu pour autant une certification de l'ACIA. Les EAP doivent respecter le *Règlement sur les fruits et les légumes frais* et font l'objet d'une surveillance périodique de la part des inspecteurs de l'ACIA. En 2002-2003, les inspecteurs de l'ACIA ont effectué 189 visites dans 117 établissements agréés pour en vérifier la conformité.

L'ACIA a prévu 362 inspections à des fins de dédouanement pour 2002-2003 et en a effectué 841. Ces inspections sont utilisées pour les pommes, les oignons et les pommes de terre. Si ces produits sont importés des États-Unis, l'ACIA exige un certificat du département de l'Agriculture des États-Unis. S'ils proviennent d'autres pays, l'ACIA inspecte les expéditions à leur arrivée au Canada. Les produits qui ne satisfont pas aux normes canadiennes ne peuvent être importés.

[17] *Statistiques de consommation provenant de la Direction générale des services à l'industrie et aux marchés d'Agriculture et Agroalimentaire Canada pour 2001-2002 : Les fruits : situation et tendances au Canada; Les légumes : situation et tendances au Canada; Les pommes de terre : situation et tendances de la production canadienne.*

Les inspections des exportations permettent d'attester de la qualité des fruits et des légumes et favorisent le commerce. L'ACIA a effectué 20 150 inspections; 7 318 inspections étaient prévues en 2002-2003. La majorité des envois étaient destinés à l'exportation aux États-Unis.

Lorsqu'il y a une pénurie de fruits ou de légumes frais, les transformateurs et remballeurs peuvent demander une exemption ministérielle afin de soustraire un produit des exigences concernant l'emballage, l'étiquetage ou la qualité du *Règlement sur les fruits et les légumes frais*. En 2002-2003, 703 exemptions ont été émises sur 13 933 envois de produits importés et 249 exemptions sur 4 301 envois de produits canadiens.

Analyse des produits

Pour protéger la santé des Canadiens d'éventuels effets néfastes liés à la présence de résidus de produits chimiques agricoles sur les fruits et les légumes frais, l'ACIA met en œuvre des programmes de **surveillance des produits chimiques**. Par exemple, les produits qui ont des antécédents de conformité élevée sont moins fréquemment échantillonnés que les produits affichant un taux d'infraction plus élevé. Les produits qui dépassent les limites maximales des résidus (LMR) établies dans le *Règlement sur les aliments et drogues* font l'objet d'une enquête menée par l'ACIA dans le cadre d'activités d'inspection et de surveillance plus ciblées. Si le produit demeure non conforme aux LMR, il sera retenu en attendant les résultats d'analyse de laboratoire. Au 31 mars 2003, l'ACIA avait inscrit plus de 122 agriculteursou expéditeurs sur sa liste de surveillance. Les données de surveillance recueillies par l'ACIA sont utilisées par Santé Canada pour évaluer les risques que présentent les résidus chimiques pour la santé des Canadiens.

En 2002-2003, l'ACIA a recueilli 2 621 échantillons de produits canadiens et 5 055 échantillons de produits importés pour analyse. Les échantillons ont été analysés aux fins de dépistage d'un vaste éventail de produits chimiques agricoles ou de contaminants chimiques. Par exemple, lorsque des échantillons de fruits et de légumes frais sont analysés à l'égard des résidus de pesticides, chaque analyse peut permettre de dépister environ 269 pesticides différents. Les résultats, comparés aux données des années précédentes, sont présentés au tableau suivant :

Exercice	**1998-1999**		**1999-2000**		**2000-2001**		**2001-2002**		**2002-2003**	
	Can.	**Imp.**	**Can.**	**Imp.**	**Can.**	**Imp.**	**Can.**	**Imp.**	**Can.**	**Imp.**
Nombre d'analyses	2 447	6 939	2 230	8 498	2 904	11 079	8 792	2 904	2 621	5 055
Taux de conformité	98,8 %	97,8 %	98,5 %	98,3 %	98,9 %	99,7 %	99,0 %	99,0 %	99,0 %	99,3 %

En 2002-2003, l'ACIA a analysé 244 échantillons de fruits et de légumes frais canadiens et 255 échantillons de fruits et de légumes frais importés aux fins de dépistage de **contaminants microbiologiques**. Deux échantillons canadiens et deux échantillons importés étaient contaminés. Les produits contaminés ont été rappelés instantanément. Dans les deux cas, l'ACIA a mené des enquêtes de suivi pour déterminer l'origine du problème.

Le secteur des graines germées canadiennes a été responsable de six flambées d'intoxications d'origine alimentaire qui ont rendu plus de 375 personnes malades entre 1995 et 2001. L'ACIA a lancé un projet national d'inspection et d'échantillonnage afin d'évaluer les pratiques de fabrication du secteur de la production de germes de qualité alimentaire et de tracer le profil microbiologique des germes canadiens. L'ACIA a également élaboré une ébauche du Code d'usage sur la production hygiénique des graines germées. Le secteur canadien de la production de germes n'a pas été associé à une flambée depuis février 2001. En 2002-2003, l'ACIA a encore amélioré son projet spécial d'inspection et d'échantillonnage pour les graines germées en élaborant et en mettant en œuvre un module qui a permis de former plus de 100 inspecteurs de l'ACIA et 22 inspecteurs provinciaux afin qu'ils sachent comment appliquer les normes d'évaluation des Principes généraux de l'hygiène alimentaire aux germes.

Les avocats, goyaves, mangues et papayes irradiés ne sont pas autorisés au Canada. L'ACIA a analysé 124 échantillons de ces fruits en 2002-2003 et n'a trouvé aucun produit irradié.

Incidents et rappels : Des 381 rappels d'aliments en 2002-2003, cinq portaient sur les fruits et les légumes frais. Trois visaient des produits provenant d'établissements non agréés et deux des produits importés.

En avril 2001 et en mai 2002, des cantaloups mexicains infectés par *Salmonella poona* ont été la cause de nombreuses maladies au Canada et de deux décès aux États-Unis. En novembre 2002, l'ACIA a émis une alerte à l'importation à l'égard de tous les cantaloups mexicains, ce qui a limité les importations à un petit groupe de producteurs. Les représentants de l'ACIA travaillent de concert avec le gouvernement mexicain à l'évaluation et à la reconnaissance d'un programme de certification des cantaloups (PCC) pour minimiser le risque de contamination future. Actuellement, seuls les cantaloups provenant d'établissements reconnus en vertu du PCC peuvent être importés au Canada.

Des activités d'**éducation** et de **sensibilisation** sont mises en place au besoin pour améliorer la compréhension dans l'industrie des lois et des normes. Le site Web de l'ACIA contient des fiches de renseignements sur les fruits et les légumes frais et d'autres sont en préparation.

1.5 PROGRAMME DES PRATIQUES D'ÉTIQUETAGE ÉQUITABLES

Rôle de l'ACIA

Le travail de l'ACIA qui consiste à régir la quantité nette, la composition, l'étiquetage et la publicité de produits alimentaires est important pour les Canadiens, étant donné qu'il sert à protéger le consommateur contre des pratiques fausses et trompeuses et qu'il favorise une concurrence équitable dans le secteur. L'ACIA aide à assurer la conformité non seulement des aliments produits ou importés par des établissements qui ne sont pas agréés par le fédéral, mais aussi des aliments qui sont fabriqués ou emballés et étiquetés dans le secteur du détail[10]. Ces produits alimentaires comptent pour environ 57 p. 100 des dépenses alimentaires des consommateurs canadiens (à l'exclusion des restaurants).

Description du programme

Durant 2002-2003, le programme des pratiques d'étiquetage équitables a coûté environ 18,8 millions de dollars, soit 3,3 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Au total, 94 employés ont participé à l'exécution du programme.

L'ACIA protège les Canadiens contre les pratiques déloyales du marché et favorise l'application des dispositions sur la fraude et l'étiquetage énoncées dans le *Règlement sur les aliments et drogues* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*. Ces dispositions s'appliquent aux produits alimentaires canadiens et aux produits importés, de même qu'au niveau de la fabrication, de l'importation et de la vente au détail. L'ACIA cible les produits et les établissements à risque élevé, inspecte et analyse des produits alimentaires et évalue les systèmes de contrôle du secteur.

Les provinces et territoires jouent un rôle limité dans ce secteur. L'ACIA a conclu un protocole d'entente portant sur l'inspection des établissements non agréés avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Ce sont les municipalités qui appliquent la réglementation en matière de salubrité des aliments au niveau de la vente au détail. Santé Canada met au point des règlements sur l'étiquetage nutritionnel, les allégations nutritionnelles et les allégations relatives à la santé.

Activités et rendement prévus en 2002-2003

Pour prévenir l'usage de pratiques déloyales, l'ACIA effectue des enquêtes à la suite de plaintes de consommateurs et de commerçants, d'inspections et d'analyses de produits. Elle met également en œuvre diverses mesures d'application afin d'encourager la conformité. Elle répond aux requêtes, mène des vérifications d'étiquettes, effectue des inspections et conduit des analyses de laboratoire. Les indicateurs de rendement clés touchent le niveau de prestation de service de l'ACIA et les améliorations apportées à la conformité du secteur. L'ACIA vise des secteurs prioritaires établis à partir des plaintes de consommateurs et des évaluations du risque. À ce titre, ces taux de conformité ne sont pas représentatifs de la conformité du marché en général. Les taux de conformité des denrées, des importateurs et des producteurs ciblés sont toutefois suivis au cas par cas, ce qui permet de surveiller les progrès accomplis en matière de conformité.

L'ACIA cible efficacement les secteurs prioritaires, car elle continue d'y déceler des lacunes au chapitre de la quantité, de la composition, de l'étiquetage et de la publicité. En outre, les améliorations apportées à certaines denrées comme le bœuf haché, l'huile d'olive et les produits de nutrition sportive confirment l'efficacité des interventions planifiées.

[10] *Ces aliments comprennent le cacao, les produits et confiseries de chocolat, le café et le thé; les sauces, le sel et les assaisonnements; les gras et les huiles; l'eau embouteillée et la glace emballée; les produits de boulangerie; les grains et les céréales; les édulcorants; les aliments pour bébés; les noix et les produits de noix; les desserts; les mets préparés surgelés; les casse-croûte; les produits de nutrition sportive; les boissons gazeuses; etc.*

Plaintes et requêtes

En 2002-2003, l'ACIA a répondu à des demandes de renseignements, a rempli des demandes de vérifications d'étiquettes et a fait enquête à la suite de plaintes de consommateurs et de commerçants. Les indicateurs de rendement clés incluent sa réponse prompte et efficiente aux demandes d'assistance.

Année	N^bre de plaintes	N^bre de demandes	N^bre de vérifications d'étiquettes
2002-2003	2 077	10 762	3 693
2001-2002	1 539	15 418	6 417
2000-2001	1 381	14 069	4 501

Bien que moins de demandes de renseignements aient été reçues au cours de la dernière année (soit environ 30 p. 100 en moins), celles-ci demeurent un mécanisme important de conformité, car elles permettent de fournir de l'information à l'industrie relativement aux exigences réglementaires. Les vérifications d'étiquettes visent à détecter des infractions avant que les étiquettes soient apposées sur les aliments et distribuées sur le marché. Elles sont donc un mécanisme efficace pour améliorer la conformité de l'étiquetage. L'étiquetage nutritionnel était jusqu'à maintenant volontaire, sauf lorsque des allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs étaient faites. Cependant, la nouvelle réglementation sur l'étiquetage nutritionnel promulguée par Santé Canada le 1er janvier 2003 exigera la déclaration obligatoire d'une liste élargie d'éléments nutritifs pour la plupart des aliments. Bien qu'on ait observé une réduction du nombre de vérifications d'étiquettes en 2002-2003, l'on s'attend à ce que cette nouvelle réglementation entraîne une augmentation draconienne du nombre d'étiquettes soumises à une vérification en 2003-2004. L'ACIA accorde la priorité aux enquêtes découlant de plaintes. En 2002-2003, elle a fait enquête sur environ 30 p. 100 de plus de plaintes que pendant les années précédentes.

Conformité des établissements et des produits

L'ACIA concentre ses activités d'inspection sur les produits alimentaires canadiens et importés au niveau de la fabrication, de l'importation et de la vente au détail. Ses résultats sont décrits ci-après.

Aliments industriels canadiens : Pendant l'année, on a mené 714 inspections d'aliments prioritaires (aliments qui, selon l'ACIA, posent un risque élevé de non-conformité) fabriqués dans des établissements canadiens; ces inspections ont donné lieu à 1 626 infractions. Toutes les infractions ont entraîné la mise en œuvre de mesures de formation et d'application dans l'industrie, et 149 ont nécessité la mise en œuvre de mesures d'application comme la saisie du produit.

Bien que le taux de conformité de la composition montre des signes d'amélioration grâce aux efforts de l'ACIA dans ce secteur, le taux global de conformité pour les produits canadiens est demeuré assez constant au cours des trois dernières années. Le taux de conformité de la publicité est faible, car les inspections sont presque exclusivement effectuées en réponse aux plaintes. Un projet de conformité pour orienter les inspections sur la publicité à la radio et à la télévision n'a pas été mis en œuvre comme prévu en 2002-2003 en raison d'autres priorités. Cette initiative est prévue pour 2003-2004.

	2002-2003		2001-2002		2000-2001	
	Lots échantillonnés	**Taux de conformité**	**Lots échantillonnés**	**Taux de conformité**	**Lots échantillonnés**	**Taux de conformité**
Quantité nette	299	82,9	350	87,4	326	81
Composition et substitution	2 300	71,7	1 229	42,1	1 696	37,5
Étiquetage	3 108	52,5	3 016	51,6	7 834	65,5
Publicité	102	6,9	34	17,6	46	2,2

** Puisque l'échantillonnage est effectué à l'égard de problèmes soupçonnés, les données ci-dessus ne sont pas représentatives de la conformité du marché en général.*

Inspections d'aliments vendus au détail : L'ACIA concentre ses ressources sur les établissements et les produits qui présentent le plus grand risque pour les consommateurs. Au total, 2 563 inspections ont été effectuées sur des produits alimentaires prioritaires fabriqués ou emballés et étiquetés dans des points de vente au détail, comme la viande, le poisson, les produits laitiers, les produits de boulangerie, les fruits et les légumes frais et les charcuteries; ces inspections ont donné lieu à 12 187 infractions. Toutes les infractions ont entraîné la mise en œuvre de mesures de formation des commerçants et de mesures d'application, tandis que seulement 514 d'entre elles ont nécessité la mise en œuvre de mesures d'application comme la saisie du produit.

Les indicateurs de rendement clés sont l'amélioration de la conformité par l'identification et la correction des infractions. La conformité au chapitre de la composition et de la publicité s'est améliorée au cours des trois dernières années. Toutefois, la conformité aux exigences en matière d'étiquetage et de quantité nette a diminué et doit être améliorée.

	2002-2003		2001-2002		2000-2001	
	Lots échantillonnés	**Taux de conformité**	**Lots échantillonnés**	**Taux de conformité**	**Lots échantillonnés**	**Taux de conformité**
Quantité nette	61 652	81,5	37 026	86,1	46 844	87,2
Composition et substitution	44 060	87,7	24 096	86,4	27 947	84,3
Étiquetage	57 727	62,8	41 045	73,6	36 111	64,1
Publicité	1 289	80,9	487	71,7	424	51,7

** Puisque l'échantillonnage est effectué à l'égard de problèmes soupçonnés, les données ci-dessus ne sont pas représentatives de la conformité du marché en général.*

Le 20 juin 2000, l'ACIA a lancé une enquête concernant les magasins de vente au détail Jay's Food Market (Can-Na Foods Ltd.), à Calgary, et a porté des accusations après avoir découvert que de la viande chevaline était étiquetée et vendue comme étant de la viande de bœuf. Le 10 septembre 2002, Can-Na Foods Ltd. ainsi que sa propriétaire Jane Jay et son gérant du rayon de boucherie Tran Quyen Luu ont écopé d'amendes totalisant 82 500 $ après avoir été reconnus coupables, le 31 juillet 2002, sous 12 chefs d'accusation, devant la Cour provinciale, d'avoir enfreint la *Loi sur les aliments et drogues*.

Aliments importés : 770 inspections ont été effectuées pour des aliments prioritaires importés par des importateurs non agréés; ces inspections ont donné lieu à 2 304 infractions. Ces infractions ont entraîné la mise en œuvre de mesures de formation des commerçants et de mesures d'application, tandis que 339 des infractions ont nécessité la mise en œuvre de mesures d'application comme la saisie du produit.

Étant donné que la stratégie d'inspection de l'ACIA en 2002-2003 visait des produits importés affichant de faibles taux de conformité et que la surveillance des importateurs responsables de ces produits a été intensifiée, les taux de conformité en matière de composition et d'étiquetage des produits alimentaires importés ont continué de chuter. Ils sont donc très bas. On constate aussi une hausse de la variété et du volume des aliments importés au Canada. Pour améliorer la conformité, l'ACIA continuera de fournir de l'information aux importateurs et de les inciter à mettre au point des systèmes de contrôle afin que les aliments qu'ils importent satisfassent à la réglementation canadienne.

	2002-2003		2001-2002		2000-2001	
	Lots échantillonnés	**Taux de conformité**	**Lots échantillonnés**	**Taux de conformité**	**Lots échantillonnés**	**Taux de conformité**
Quantité nette	272	93,4	220	90,5	101	83,2
Composition et substitution	3 119	5,2	667	18,7	1 144	25,6
Étiquetage	10 350	8,8	3 594	22,2	3 745	32,7
Publicité	7	0	3	0	4	0

** Puisque l'échantillonnage est effectué à l'égard de problèmes soupçonnés, les données ci-dessus ne sont pas représentatives de la conformité du marché en général.*

Projets prioritaires

En plus des projets permanents d'inspection des produits et des établissements, l'ACIA établit et réalise des projets prioritaires dans des secteurs à risque élevé. Voici quelques exemples d'initiatives entreprises par l'ACIA en 2002-2003 pour protéger les consommateurs de pratiques déloyales.

Falsification du bœuf haché : Le bœuf haché représente environ 35 p. 100 de toutes les ventes de bœuf. La loi fédérale stipule que le bœuf haché doit être composé exclusivement de bœuf et qu'il ne peut être falsifié. Les viandes hachées qui contiennent des espèces étrangères, des céréales ou des sulfites entraînent des pertes économiques pour les consommateurs et constituent un danger pour la santé des personnes allergiques. Une viande moins chère ou une céréale peuvent être ajoutées à un produit de bœuf haché en vue d'accroître les profits. Les sulfites donnent aux viandes hachées un aspect de viandes fraîches même si elles ne le sont pas.

Au cours des trois dernières années, 1 167 échantillons de viande hachée provenant de chaînes de magasins et de magasins indépendants ont été analysés aux fins de dépistage de viande falsifiée par des substances étrangères.

Le 26 mars 2003, une amende de 20 000 $ a été imposée à North Hill Meat & Deli Ltd. et M. Louis Blounas de Scarborough (Ontario) par la cour provinciale de Toronto, qui a reconnu les parties coupables, sous quatre chefs d'accusation, en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues*. Une inspection de routine menée en juin 1999 a permis aux inspecteurs de l'ACIA de découvrir que l'entreprise et M. Blounas avaient falsifié illégalement la viande étiquetée comme étant du « bœuf haché maigre » en ajoutant de l'acide sulfureux ou ses sels. L'ajout de sulfites à la viande hachée trompe le consommateur en donnant au produit une couleur rouge clair et une apparence de fraîcheur, qui dissimule mais n'empêche pas la croissance de bactéries. La présence non déclarée de sulfites représente également un grave danger pour la santé des personnes qui sont allergiques à l'acide sulfureux.

	Nombre d'échantillons	**Nombre d'échantillons ayant obtenu un résultat positif de falsification**	**Taux d'échantillons ayant obtenu un résultat positif de falsification**
2002-2003	430	33	7,7 %
2001-2002	530	24	4,5 %
2000-2001	207	43	20,8 %

Tous les magasins qui ont échoué aux premières analyses ont reçu une lettre d'avertissement. Des échantillons officiels ont été prélevés en cas d'infractions répétées et de nécessité d'intenter une poursuite. En 2002-2003, on a davantage insisté sur les petits magasins indépendants en milieu rural, puisqu'un grand nombre de chaînes de magasins ont instauré de nouvelles procédures de contrôle en 2001-2002 afin de s'assurer qu'elles ne vendaient pas de viande hachée falsifiée. Les 33 échantillons positifs à l'égard d'une falsification en 2002-2003 indiquent qu'une vigilance constante est nécessaire dans ce secteur.

En 2002-2003, 436 échantillons de viande hachée ont été analysés aux fins de dépistage de sulfites et de céréales. Aucun des échantillons n'était falsifié par des sulfites et un seul l'était par des céréales, ce qui indique une conformité plutôt élevée dans ce secteur.

Les **produits de nutrition sportive** comprennent les aliments sous forme de poudres, de tablettes et de boissons qui sont consommés comme suppléments nutritifs pour améliorer la performance physique. Ce projet jugé prioritaire en 2001-2002 est repris car l'ACIA a établi un degré élevé de non-conformité de ces produits. En 2002-2003, l'ACIA a envoyé une lettre à plus de 4 000 détaillants, importateurs, fabricants et distributeurs de produits de nutrition sportive les informant de leur obligation de se conformer aux lois canadiennes. La lettre indiquait que l'ACIA avait l'intention d'effectuer des inspections et de prendre les mesures d'application nécessaires contre les dépositaires de produits non conformes à tous les paliers du circuit de distribution. La lettre était accompagnée d'information sur l'étiquetage et de renseignements et conseils concernant l'acceptabilité des produits. En 2002-2003, l'ACIA a analysé et échantillonné divers produits : 72 (40 p. 100) des 180 échantillons analysés à l'égard de la composition ont été jugés conformes; 85 (45 p. 100) des 190 échantillons vérifiés à l'égard de l'étiquetage ont été jugés conformes. Il s'agit d'une nette amélioration de la conformité par rapport à 2001-2002, alors que les taux de conformité étaient de 6 p. 100 pour la composition et de 4 p. 100 pour l'étiquetage. Les infractions aux normes de composition les plus souvent observées sont l'ajout de vitamines, la quantité de minéraux qui excède les concentrations autorisées, la présence de substances non permises et l'absence de certains ingrédients déclarés. Les infractions les plus courantes en matière d'étiquetage sont des allégations non permises sur les drogues et le rendement. En raison de l'insistance continuelle de l'ACIA dans ce secteur, certaines associations sectorielles font maintenant une promotion active de la conformité auprès de leurs membres. La stratégie 2003-2004 de l'ACIA prévoit des inspections à tous les niveaux de distribution et des directives sur la mise en place de mesures de contrôle de qualité dans ce domaine. Ce projet sera élargi aux cours des années à venir afin d'y inclure un plus vaste éventail de produits favorisant une « vie active » notamment des produits pour la perte de poids, des suppléments alimentaires et des substituts de repas.

La **falsification de l'huile d'olive** peut inclure l'ajout d'huiles de moins bonne qualité. Comme il est impossible pour les consommateurs de savoir si un produit est falsifié, les laboratoires de l'ACIA analysent des échantillons afin de détecter cette pratique illégale. Les résultats des analyses effectuées au cours des cinq dernières années sont présentés ci-après. En 2002-2003, l'ACIA a concentré ses efforts sur les aliments conservés dans de l'huile d'olive ou dans une présumée huile d'olive. On a constaté qu'un certain nombre de ces produits ne contenaient pas d'huile d'olive mais de l'huile de grignons d'olive, de l'huile de tournesol ou de l'huile de canola. En conséquence, l'ACIA a pris diverses mesures d'application, comme la délivrance d'ordonnances visant à ce que ces produits soient retirés du marché. L'ACIA continuera à analyser l'huile d'olive et les aliments qui sont censés en contenir et poursuivra toute entreprise ayant contrevenu aux normes réglementaires.

Année	Nombre de marques analysées	Nombre de marques ayant obtenu un résultat positif de falsification	Taux des marques ayant obtenu un résultat positif de falsification
2002-2003	49	2	4,1 %
2001-2002	44	4	9,1 %
2000-2001	23	0	0 %
1999-2000	72	4	5,6 %
1998-1999	55	8	14,5 %

* *Puisque l'échantillonnage est effectué à l'égard de problèmes soupçonnés, les données ci-dessus ne sont pas représentatives de la conformité du marché en général.*

1.6 PRODUITS TRANSFORMÉS

Rôle de l'ACIA

Ce programme veille à la salubrité des produits transformés (p. ex., fruits et légumes en conserve et congelés), prévient les fraudes et applique les normes de qualité. L'ACIA s'assure que les produits fabriqués dans les établissements sous inspection fédérale qui sont destinés au commerce interprovincial ou à l'exportation, de même que les produits importés au Canada, sont sains, salubres et emballés et étiquetés d'une manière adéquate.

Les produits transformés, tels que définis dans le *Règlement sur les produits transformés* et le *Règlement sur les produits de l'érable*, occupent une grande part du marché canadien des aliments. La consommation annuelle par habitant de fruits et de légumes transformés est estimée à 54 kg. Le Canada est le chef de file mondial en matière d'exportation de sirop d'érable, qui est vendu dans plus de 30 pays. En 2002-2003, 28 685 tonnes de produits d'érable ont été exportées aux États-Unis, en Europe et en Asie, ce qui représente des recettes de l'ordre de plus de 144 millions de dollars.

Description du programme

En 2002-2003, le programme des produits transformés a été exécuté au coût approximatif de 14,3 millions de dollars, soit 2,5 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Soixante-dix employés ont travaillé à temps plein à l'exécution de ce programme.

En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'ACIA établit les normes relatives aux produits transformés, aux établissements de transformation agréés par le fédéral, aux importateurs et aux exportateurs.

L'agrément est exigé pour les établissements qui préparent des produits transformés de fruits et de légumes et des produits de l'érable et font un commerce interprovincial ou international de ces produits, ou qui leur apposent une dénomination de catégorie Canada. En 2002-2003, il y avait au Canada 572 établissements agréés par le fédéral qui préparaient des produits transformés.

Les inspecteurs provinciaux et territoriaux mènent des activités semblables dans les établissements non agréés par le fédéral qui préparent des produits destinés à la consommation locale (à l'intérieur des limites provinciales).

Activités et rendement prévus en 2002-2003

L'ACIA favorise et vérifie la conformité du secteur des fruits et légumes transformés ainsi que des produits de l'érable. Elle met en œuvre des activités de vérification, d'application et d'éducation. Les indicateurs de rendement clés sont la conformité de l'industrie, les mesures d'application, les résultats d'analyse des produits, les incidents liés aux produits et les rappels.

La **vérification** des établissements qui préparent des produits transformés suit deux démarches distinctes. Celles-ci sont décrites dans les paragraphes qui suivent.

Établissements reconnus en vertu du PASA : La vérification confirme que le PASA est appliqué conformément aux documents écrits élaborés par le fabricant. Le personnel du programme des produits transformés, avant d'accorder une reconnaissance en vertu du PASA, vérifie que toutes les composantes et mesures de contrôle du PASA sont appliquées et permettent d'assurer la conformité.

En 2002-2003, 14 établissements ont sollicité une reconnaissance en vertu du PASA et sept ont été reconnus. Aujourd'hui, le Canada compte 38 établissements reconnus en vertu du PASA, soit 6,6 p. 100 de tous les établissements agréés, ce qui s'explique du fait que le PASA est toujours volontaire. L'on s'attend à ce que le nombre d'établissements reconnus en vertu du PASA continue d'augmenter en accord avec la tendance générale.

En 2002-2003, 56 audits de système réglementaires étaient prévus et 24 ont été achevés. Il n'y a eu aucune suspension ni révocation de certificats, ce qui témoigne d'un taux de conformité satisfaisant. L'ACIA admet qu'il faut augmenter les audits de système réglementaires afin de couvrir un plus grand nombre d'établissements reconnus en vertu du PASA. Cependant, la tâche demeure ambitieuse en raison des besoins en ressources et en inspecteurs qualifiés pour l'exécution adéquate des audits de système.

Établissements non reconnus en vertu du PASA : Les activités de vérification pour les établissements non reconnus en vertu du PASA visent à assurer que ces derniers satisfont aux exigences établies dans le *Règlement sur les produits transformés* et le *Règlement sur les produits de l'érable*. Ces activités peuvent comprendre l'inspection des établissements et des produits, la collecte d'échantillons, l'examen des actions correctives et des analyses de laboratoire. La vérification des établissements agréés se fonde sur des critères comme les niveaux de production et les cotes antérieures.

Application : Les mesures d'application sont prises en réponse à la non-conformité et peuvent inclure la retenue d'un produit, l'envoi de lettres d'avertissement, la suspension, l'annulation ou la révocation des certificats d'agrément. En 2002-2003, 559 avis de retenue ont été émis par l'ACIA à l'égard de produits transformés. Ces produits ont été retournés à leur pays d'origine, détruits ou rendus de nouveau conformes.

Inspections des établissements : Les inspecteurs de l'ACIA ont effectué 1 002 inspections dirigées et approfondies des établissements agréés en 2002-2003. Une inspection approfondie est une inspection complète, tandis qu'une inspection dirigée est une inspection partielle visant à examiner les lacunes relevées au cours des inspections approfondies précédentes. En 2002-2003, les inspections approfondies de fruits et de légumes transformés ont révélé un taux de conformité de 96,8 p. 100, tandis que le taux de conformité des produits de l'érable était de 96,2 p. 100. Ces taux correspondent à ceux des années précédentes. Les cas de non-conformité sont des infractions aux exigences applicables aux locaux, au transport et à l'entreposage, à l'équipement, au personnel, à l'assainissement, à la lutte contre la vermine, à la tenue de dossiers et de registres et à la fabrication. Ces infractions déclenchent un processus d'inspection dirigée qui permet de s'assurer de l'efficacité des actions correctives exécutées.

Analyse des produits importés :
De façon générale, la conformité est demeurée élevée comparativement aux années précédentes. Cependant, certains taux de conformité (c.-à-d. vérification d'étiquettes, vérification des normes et de la composition) des produits importés ont diminué à la suite de la mise en œuvre du programme d'inspection ciblée des produits transformés importés, selon lequel les produits suspects sont soumis à des inspections plus approfondies. Les produits non conformes sont retournés à leur pays d'origine, retenus ou rendus de nouveau conformes (p. ex., au moyen d'étiquettes appropriées). Les tableaux suivants présentent la comparaison des taux de conformité des produits transformés importés depuis 2000.

Activité d'inspection	2000-2001	2001-2002	2002-2003
Vérification des étiquettes			
N^bre de vérifications terminées	745	895	859
N^bre de vérifications satisfaisantes	457	491	465
Taux de conformité	61,3 %	54,8 %	54,1 %
Vérification de la quantité nette			
N^bre de vérifications terminées	71	115	104
N^bre de vérifications satisfaisantes	60	98	99
Taux de conformité	84,5 %	85,2 %	95,2 %
Vérification de la catégorie			
N^bre de vérifications terminées	309	441	370
N^bre sde vérifications satisfaisantes	275	368	344
Taux de conformité	89,0 %	83,4 %	93,0 %
Vérification des normes et de la composition			
N^bre de vérifications terminées	263	357	410
N^bre de vérifications satisfaisantes	242	290	316
Taux de conformité	92,0 %	81,2 %	77,1 %
Vérification de l'intégrité des contenants			
N^bre de vérifications terminées	167	139	149
N^bre de vérifications satisfaisantes	119	122	117
Taux de conformité	71,3 %	87,8 %	78,5 %
Sommaire des inspections de produits importés			
N^bre d'inspections terminées	1 555	1 947	1 892
N^bre d'inspections satisfaisantes	1 153	1 369	1 341
Taux de conformité	74,1 %	70,3 %	70,9 %
N^bre de retenues de produits importés	121	242	200

Les **inspections de produits canadiens** pour vérifier l'étiquette, la quantité nette, la liste d'ingrédients et la catégorie ont contribué à améliorer les taux de conformité par rapport à ceux enregistrés au cours de l'année précédente. Des baisses mineures de conformité ont été observées pour les normes et la composition et l'intégrité des contenants, mais les taux de conformité sont encore jugés satisfaisants.

Certification de produits exportés : À la demande de l'industrie, les produits transformés destinés à l'exportation sont certifiés par l'ACIA. Les certificats facilitent le commerce en établissant la conformité des produits aux dispositions réglementaires canadiennes applicables. En 2002-2003, 300 certificats d'exportation ont été délivrés, comparativement à 307 en 2001-2002.

Activité d'inspection	2000-2001	2001-2002	2002-2003
Vérification des étiquettes			
Nbre de vérifications terminées	589	541	703
Nbre de vérifications satisfaisantes	421	356	502
Taux de conformité	71,5 %	65,8 %	71,4 %
Vérification de la quantité nette			
Nbre de vérifications terminées	179	128	141
Nbre de vérifications satisfaisantes	160	123	138
Taux de conformité	93,6 %	96,1 %	97,9 %
Vérification des ingrédients			
Nbre de vérifications terminées	244	243	302
Nbre de vérifications satisfaisantes	203	206	256
Taux de conformité	83,2 %	84,7 %	85,4 %
Vérification de la catégorie			
Nbre de vérifications terminées	315	303	631
Nbre de vérifications satisfaisantes	289	284	602
Taux de conformité	91,8 %	93,8 %	95,4 %
Vérification des normes et de la composition			
Nbre de vérifications terminées	148	137	229
Nbre de vérifications satisfaisantes	135	128	195
Taux de conformité	91,2 %	93,4 %	85,1 %
Vérification de l'intégrité des contenants			
Nbre de vérifications terminées	41	42	57
Nbre de vérifications satisfaisantes	41	40	52
Taux de conformité	100 %	95,2 %	91,2 %
Sommaire des inspections de produits canadiens			
Nbre d'inspections terminées	1 516	1 394	2 063
Nbre d'inspections satisfaisantes	1 249	1 137	1 745
Taux de conformité	82,4 %	81,5 %	84,6 %
Nbre de retenues de produits canadiens	249	157	359

L'**analyse des produits** permet à l'ACIA de surveiller des produits transformés à l'égard de la présence de résidus de produits chimiques ou de dangers microbiologiques ou physiques (composition).

Le programme de **surveillance des résidus chimiques** de l'ACIA pour les produits transformés utilise une démarche axée sur le risque pour favoriser la conformité aux limites maximales des résidus de produits chimiques agricoles tels que les pesticides, les métaux et les contaminants environnementaux.

Surveillance des résidus chimiques dans les produits canadiens : En 2002-2003, 469 échantillons de produits de fruits et de légumes transformés ont été recueillis et analysés. En outre, 148 échantillons de surveillance ont été prélevés sur des produits jugés « suspects ».

Le programme de surveillance comprenait un volet intensif d'analyse du jus de pommes et du cidre aux fins de détection d'une contamination par la patuline. La patuline est une mycotoxine nocive qu'on trouve dans les fruits et quelques légumes. Elle est causée par la pourriture d'entrepôt. Les résultats des analyses de dépistage de résidus chimiques ont indiqué que, l'année dernière, les taux les plus élevés d'infraction étaient liés à la présence de patuline dans le jus de pommes (22,0 p. 100) et le cidre de pommes (15,1 p. 100). En conséquence, l'ACIA a accru le nombre d'inspections de surveillance et prélèvera d'autres échantillons en 2003-2004.

Le programme de surveillance comprenait également l'examen d'aliments pour nourrissons et bébés aux fins de dépistage de résidus de pesticides. Les résultats ont été très encourageants, puisque la totalité des 309 échantillons analysés se sont révélés conformes.

Surveillance des résidus chimiques dans les produits importés : En 2002-2003, 707 échantillons de produits transformés importés ont été prélevés et analysés. En outre, 19 échantillons de surveillance de produits importés ont été prélevés sur des envois jugés « suspects ». Les résultats des analyses de dépistage de résidus n'ont indiqué aucune infraction relative aux aliments pour nourrissons et bébés, au jus de pommes, au nectar d'abricot ainsi qu'aux conserves d'abricot, de pêche ou de prune.

La **surveillance microbiologique** est utilisée par l'ACIA pour les secteurs à risque élevé. Par exemple, des échantillons sont prélevés aux fins de dépistage de *Listeria monocytogenes* l'année dernière sur des produits alimentaires prêts-à-manger importés et canadiens comme les pois, le maïs, les épinards et les baies surgelés. En 2002-2003, l'ACIA a prélevé 314 échantillons sur un total de 463 prévus (67,8 p. 100) aux fins d'analyse microbiologique. Le taux global de conformité des produits analysés était très élevé (94,9 p. 100).

L'**analyse de la composition** comprend des analyses de dépistage de sulfites, de vitamine C, de calcium et d'édulcorants. En 2002-2003, l'ACIA a prélevé 388 échantillons pour l'analyse de la composition, dont 34 (8,75 p. 100) ont été jugés insatisfaisants, indiquant que ce secteur requiert une attention continuelle de la part de l'ACIA.

Incidents et rappels : Des 331 rappels effectués en 2002-2003, 61 (16 p. 100) portaient sur des produits transformés, 32 (53 p. 100) sur des fruits transformés, 15 (25 p. 100) sur des légumes transformés, et 14 (23 p. 100) sur des produits de l'érable. Les produits importés ont compté pour 79 p. 100 de tous les rappels de produits transformés; par ailleurs, 29,5 p. 100 des rappels de fruits et de légumes transformés et de produits de l'érable visaient des établissements non agréés. Les produits importés non conformes ont été, dans la plupart des cas, renvoyés dans leur pays d'origine. Les produits canadiens ont été éliminés ou retenus jusqu'à ce qu'ils soient rendus de nouveau conformes.

Des **activités d'éducation et de sensibilisation** sont entreprises afin d'améliorer la compréhension des règlements et des normes actuellement en vigueur au sein de l'industrie. En 2002-2003, le programme des produits transformés a présenté une série d'exposés visant à aider l'industrie à mieux comprendre le Manuel d'inspection des établissements de produits transformés et le *Règlement sur les produits transformés* et à mieux s'adapter à leur modification.

1.7 ŒUFS

Rôle de l'ACIA

En 2002-2003, les Canadiens ont consommé environ 15,4 douzaines d'œufs par habitant, sous forme d'œufs en coquille ou d'ingrédients de produits alimentaires.

Le programme des œufs de l'ACIA contribue à la santé publique et permet de vérifier que les œufs en coquille et les produits d'œufs qui proviennent des établissements agréés par le fédéral et les œufs ou produits d'œufs importés sont sains et salubres pour la consommation. Les activités réglementaires de l'ACIA aident à maintenir la confiance du consommateur et du marché en leur assurant que les œufs sont classés par catégorie conformément aux normes établies, puis emballés et dûment étiquetés.

Description du programme

L'ACIA s'assure que l'industrie ovocole respecte les exigences réglementaires. En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'Agence fait respecter le *Règlement sur les œufs* et le *Règlement sur les œufs transformés*. L'ACIA établit également les politiques et les normes applicables aux œufs et produits d'œufs, aux postes de classement d'œufs agréés par le fédéral et aux établissements de transformation des œufs. La réglementation couvre tous les aspects du classement, de la transformation et de l'emballage des œufs et produits d'œufs.

En 2002-2003, l'exécution du programme des œufs a coûté environ 10 millions de dollars, soit 1,8 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Au Canada, 79 employés ont participé à l'exécution du programme des œufs.

L'ACIA collabore avec l'Office canadien de commercialisation des œufs (OCCO) et des partenaires provinciaux sur la salubrité des aliments. L'OCCO et les offices provinciaux de commercialisation font des analyses de dépistage de *Salmonella enteritidis* dans les bâtiments de ponte; l'ACIA supervise aussi les postes de classement agréés par le fédéral. Ces programmes aident à identifier et à limiter d'éventuels dangers. Les œufs sont une denrée dont l'offre est réglementée et le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international est responsable de l'émission des permis d'importation pour les œufs et les produits d'œufs. L'ACIA surveille les importations et vérifie la validité des permis accompagnant les envois.

Activités et rendement prévus en 2002-2003

Dans le cadre de l'exécution du programme des œufs, l'ACIA inspecte les établissements et les produits. L'agrément fédéral est requis pour tous les établissements de transformation des œufs qui apposent une catégorie Canada ou commercialisent les œufs en coquilles ou transformés à l'échelle interprovinciale ou internationale. L'ACIA inspecte 342 établissements de classement des œufs agréés par le fédéral et 19 établissements de transformation des œufs. Les pratiques d'assainissement, d'exploitation, d'entretien et de manipulation des aliments par les employés font l'objet d'une surveillance. L'année dernière, 1 400 inspections d'établissements ont été effectuées dans les postes de classement des œufs en coquille, soit 75 p. 100 du nombre prévu pour l'année. Pour les établissements d'œufs en coquille, la fréquence des inspections est fonction des taux de conformité des cinq inspections précédentes et du volume d'œufs classés. Les inspections sont plus fréquentes dans les établissements dont le volume est plus élevé. Par ailleurs, les établissements qui n'obtiennent pas une cote acceptable doivent mettre en œuvre un plan d'action pour corriger les problèmes. L'ACIA peut suspendre ou révoquer l'agrément de l'établissement.

Les inspecteurs de l'ACIA exercent une surveillance continuelle de l'hygiène de l'établissement et des mesures de contrôle dans 19 établissements de transformations des œufs et préparent des rapports hebdomadaires complets décrivant de manière détaillée les lacunes que doit corriger chaque exploitant pour demeurer conforme.

Les établissements agréés sont sujets à des analyses du milieu ambiant aux fins de dépistage de salmonelles et d'autres micro-organismes pathogènes. Dans les postes de classement des œufs en coquille, on surveille les zones où sont entreposés les œufs classés et les œufs non encore classés aux fins de dépistage de salmonelles. L'année dernière, 517 échantillons ont été prélevés dans le milieu ambiant de postes de classement des œufs, ce qui représente 62 p. 100 de l'échantillonnage prévu pour l'année. Cinq pour cent des échantillons ont réagi positivement à l'égard de salmonelles. Dans tous les cas, lorsqu'un résultat positif est constaté, l'établissement doit être nettoyé en profondeur et son programme d'assainissement est passé en revue. Un prélèvement de suivi est effectué pour vérifier que les mesures correctives ont été efficaces.

On procède également à l'échantillonnage de l'eau de lavage des œufs dans les postes de classement des œufs en coquille. L'analyse porte sur le pH, la température et la numération des colonies bactériennes aérobies. Lorsque ces facteurs sont adéquatement contrôlés, on peut réduire les chances de survie de salmonelles. L'année dernière, 298 échantillons d'eau de lavage ont été analysés, ce qui représente 78 p. 100 des échantillons projetés pour l'année. Le taux de conformité était de 90 p. 100. Quand les échantillons d'eau de lavage ne respectent pas les normes établies, l'établissement doit passer en revue son programme de surveillance de l'eau de lavage et exécuter les actions correctives nécessaires. Un prélèvement de suivi est effectué pour vérifier que ces actions correctives ont été efficaces.

L'échantillonnage aux fins de dépistage de salmonelles et de *Listeria monocytogenes* dans les établissements de transformation des œufs permet de vérifier l'efficacité des pratiques d'assainissement en vue de prévenir tout risque pour la santé humaine. L'année dernière, 56 échantillons ont été prélevés dans le milieu ambiant, ce qui représente 82 p. 100 du nombre prévu pour l'année. Le taux de conformité était de 91 p. 100. Quand on obtient des résultats positifs pour un établissement, ce dernier doit immédiatement nettoyer en profondeur la zone touchée et revoir son programme d'assainissement. Un prélèvement de suivi vérifie que les actions correctives exécutées ont été efficaces.

L'**inspection des produits** est axée sur les œufs en coquille et les œufs transformés importés et canadiens. L'ACIA surveille les **œufs en coquille** en fonction des facteurs suivants : conformité de la catégorie, composition nutritionnelle, contamination microbiologique et résidus chimiques. En 2002-2003, 1 228 inspections d'œufs en coquille ont été effectuées, soit 67 p. 100 de l'objectif pour l'année.

La surveillance de la **conformité de la catégorie** comprend des inspections en fonction de divers facteurs de qualité et de salubrité, dont le poids, la fraîcheur et l'intégrité de la coquille. Au total, 2 869 lots d'œufs en coquille ont été analysés pour la conformité au classement. Le taux de conformité était élevé, soit 97 p. 100, comparativement à 96 p. 100 en 2001-2002. Les principales raisons invoquées pour rejeter un produit étaient la santé et la salubrité (coquilles sales ou fêlées), et la fraude (poids insuffisant). Les produits non conformes ont été reclassés, envoyés à la transformation ou à la pasteurisation ou rejetés.

L'analyse de la **composition nutritionnelle** comporte des épreuves pour vérifier l'exactitude des allégations nutritionnelles figurant sur les étiquettes des emballages d'œufs (allégations touchant le cholestérol, les acides gras oméga-3 et d'autres gras). Les analyses de laboratoire ont indiqué que 52 p. 100 des échantillons prélevés n'étaient pas conformes. Si ce genre de problème ne met pas en cause la salubrité des aliments, il relève cependant de la fausse représentation en trompant le consommateur sur la composition nutritionnelle du produit. Puisqu'il s'agit d'une zone critique, l'ACIA concentrera ses efforts de surveillance sur les allégations nutritionnelles faites par le secteur ovocole. Les résultats non conformes font l'objet d'un suivi, qui pourrait exiger le retrait des allégations faites sur les étiquettes.

Au cours des années à venir, les tableaux de la valeur nutritive vont faire leur apparition sur les cartons d'œufs et les emballages d'œufs transformés.

conformément à la nouvelle réglementation de Santé Canada. La déclaration obligatoire de la valeur nutritive permettra aux consommateurs de comparer la teneur en nutriments des œufs spécialisés (c.-à-d. oméga-3 et œufs vitaminés) et des produits à base d'œufs.

Les pays étrangers exportant au Canada doivent disposer d'un système national d'inspection et appliquer des normes et des mesures de contrôle de transformation équivalentes aux normes canadiennes. Les produits importés sont certifiés par les instances compétentes du pays étranger et leur conformité est vérifiée par l'ACIA à leur arrivée au Canada.

En 2002-2003, 8,3 millions de douzaines d'œufs de table en coquille ont été importés, et leur taux de conformité de classement était de 94,8 p. 100, en baisse par rapport à 97 p. 100 en 2001-2002. En outre, 11,1 millions de douzaines d'œufs en coquille ont été importés pour l'industrie de la transformation.

En 2002-2003, 187 échantillons d'œufs en coquille importés ont été analysés aux fins dépistage de *Salmonella enteritidis* dans le contenu interne de l'œuf. Aucune infraction n'a été constatée.

Les **produits d'œufs transformés** sont analysés aux fins de dépistage d'une contamination microbiologique, comme les salmonelles et *Listeria monocytogenes*. Leur composition est aussi vérifiée pour s'assurer que les normes réglementaires sont respectées.

Un total de 105 millions de kg de produits d'œufs transformés (produits d'œufs liquides, gelés, déshydratés ou cuits) ont été produits l'année dernière au Canada. Des échantillons ont été analysés, représentant 6,4 millions de kg, ou 6 p. 100 du produit, pour vérifier leur conformité par rapport aux normes microbiologiques et aux normes de composition. Le taux de conformité était de 94,5 p. 100. Les produits non conformes ont été évalués, puis transformés de nouveau et désignés comme produits non comestibles ou jetés, selon le cas.

En 2002-2003, 9,2 millions de kg de produits d'œufs transformés ont été importés, dont 91,6 p. 100 ont été utilisés dans des établissements de transformation des œufs canadiens. Soixante chargements de produits pasteurisés liquides, gelés ou déshydratés ont été analysés pour en vérifier la conformité aux normes microbiologiques et aux normes composition; 59 chargements ont été jugés conformes.

Les inspecteurs de l'ACIA ont certifié 12,4 millions de kg de produits d'œufs transformés pour l'exportation vers 24 pays. Le produit exporté est certifié comme satisfaisant aux normes canadiennes en matière de salubrité et de qualité ainsi qu'aux exigences des pays importateurs. Tout produit non conforme retourné au Canada est évalué pour que l'on puisse déterminer la raison du rejet et exécuter les actions correctives nécessaires. En 2002-2003, aucun produit exporté n'a été retourné en raison de préoccupations liées à la salubrité des aliments.

Analyse des résidus chimiques : L'ACIA analyse les œufs et les produits d'œuf transformés importés et canadiens pour détecter la présence de résidus chimiques, comme les médicaments à usage vétérinaire, les antibiotiques, les pesticides et les contaminants environnementaux, qui pourraient excéder les limites établies par Santé Canada et présenter un danger pour la santé humaine. L'année dernière, 2 614 lots (1 459 lots canadiens et 1 155 lots importés) ont été examinés et ont obtenu un taux de conformité de 99,9 p. 100. Un seul échantillon d'œuf en coquille canadien contenait du Clopidol, un médicament vétérinaire qui permet de contrôler la coccidiose chez les animaux.

Incidents et rappels : L'année dernière, les inspecteurs de l'ACIA ont répondu à 101 plaintes concernant des œufs en coquille et des produits d'œufs transformés canadiens et importés. Les plaintes portaient sur le classement, la commercialisation illégale d'œufs non classés et le recours à des fausses allégations. Des 381 rappels d'aliments effectués l'année dernière par l'ACIA, seulement un visait un produit d'œuf transformé dans un établissement agréé par le fédéral. Le produit a été rappelé en raison d'un problème de qualité.

1.8 PRODUITS LAITIERS

Rôle de l'ACIA

En moyenne, les Canadiens consomment chaque année 87 litres de lait, 14 litres de yogourt et de crème glacée ainsi que 18 kg de beurre, fromage et autres produits laitiers[19]. Des 459 établissements laitiers au Canada, environ 291 ou les deux tiers sont agréés par le fédéral et sont donc du ressort de l'ACIA.

Description du programme

En 2002-2003, l'exécution du programme des produits laitiers a été réalisée au coût d'environ 8,6 millions de dollars, soit 1,5 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Durant l'année, 61 employés ont participé à l'exécution du programme.

En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'ACIA applique le *Règlement sur les produits laitiers*. Elle établit les exigences concernant l'agrément, l'exploitation et l'entretien des établissements, le classement, l'inspection, l'emballage et l'étiquetage des produits laitiers ainsi que le commerce interprovincial et international. L'ACIA vérifie que l'industrie laitière respecte les exigences réglementaires.

Tous les établissements de transformation des produits laitiers destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial doivent être agréés par le fédéral. En 2002-2003, il y avait 291 établissements laitiers agréés par le fédéral au Canada.

Santé Canada élabore les normes de santé et de salubrité applicables aux produits laitiers, que l'ACIA fait appliquer. La Commission canadienne du lait élabore des politiques et programmes de gestion des approvisionnements pour répondre aux besoins de l'industrie. Les ministères de l'Agriculture ou de la Santé dans toutes les provinces gèrent et régissent des programmes de qualité du lait et établissent et appliquent des normes sanitaires pour la production laitière et la transformation du lait. Il y a environ 168[20] établissements laitiers sous inspection provinciale qui produisent et vendent leurs produits à l'intérieur de leur province respective. Les offices de commercialisation et organismes provinciaux régissent la production et la commercialisation du lait sur leur territoire.

Activités et rendement prévus en 2002-2003

L'ACIA utilise divers moyens pour encourager et évaluer la conformité de l'industrie laitière. À cette fin, elle a notamment recours à l'inspection des établissements et des produits, à des mesures d'application et à des activités de formation.

Inspections des établissements : Les inspecteurs de l'ACIA inspectent les établissements pour s'assurer que les produits laitiers sont fabriqués dans des conditions sanitaires acceptables. Les établissements font l'objet de trois types d'inspection (l'inspection approfondie, l'inspection relative aux bonnes pratiques de fabrication et l'audit). L'inspection approfondie est une évaluation annuelle des mesures de contrôle de l'établissement, de l'équipement et des conditions ambiantes. L'inspection relative aux bonnes pratiques de fabrication a lieu environ six fois par année; ce type d'inspection est axé sur les activités qui ont la plus grande incidence sur la santé publique (p. ex., la pasteurisation) et permet de vérifier que les lacunes décelées antérieurement ont été corrigées. Des établissements qui présentaient des lacunes graves au chapitre de la santé et de la salubrité ont reçu l'ordre de les corriger immédiatement ou le produit visé a été retenu ou rappelé. L'ACIA a effectué 1 034 inspections relatives aux bonnes pratiques de fabrication, soit 87 p. 100 des 1 195 prévues en 2002-2003, comparativement à 1 018 réalisées en 2001-2002.

[19] *Portrait de l'industrie laitière canadienne – 2002, Agriculture et Agroalimentaire Canada. Les statistiques de consommation indiquées sont celles de l'exercice 2001-2002.*

[20] *Le nombre d'établissements peut changer car des établissements ferment et d'autres ouvrent.*

Mesures d'application : L'ACIA utilise des rappels, des lettres d'avertissement, des retenues de produit ainsi que des mesures de suspension ou de révocation de l'agrément en cas de non-conformité. En 2002-2003, 39 retenues ont été émises pour des produits laitiers canadiens; 64 l'ont été pour des produits laitiers importés. Les produits retenus le sont jusqu'au moment où ils sont rendus de nouveau conformes ou sinon ils sont détruits. Les produits importés sont retournés à leur pays d'origine. Les raisons courantes de la retenue relèvent d'un étiquetage non approprié ou de problèmes microbiens.

Le dernier type d'inspection est l'audit, exécuté dans les établissements reconnus en vertu du PASA. Les audits vérifient qu'un établissement applique ses plans HACCP. L'ACIA a accordé une reconnaissance en vertu du PASA à 47 établissements de produits laitiers agréés; dix d'entre eux ont obtenu cette reconnaissance en 2002-2003. Au total, 87 établissements ont sollicité une reconnaissance et 82 sont en voie de l'obtenir. À noter que l'adoption de plans HACCP est volontaire.

L'ACIA a effectué 197 inspections approfondies sur les 230 prévues, soit 85,7 p. 100 du total prévu pour l'année; 185 inspections ont donné des résultats conformes (taux de conformité de 93,9 p. 100) à la réglementation. Ce taux est semblable à celui obtenu pour 2001-2002; 196 inspections (taux de conformité de 93 p. 100) avaient alors donné des résultats conformes.

Inspections des produits : Les produits sont inspectés à l'égard de la quantité nette, de l'étiquette, de la liste des ingrédients, du classement ainsi que de l'intégrité des contenants. Des plans d'échantillonnage sont établis tous les ans. Ils sont utilisés pour surveiller la conformité aux normes de salubrité et de qualité ainsi que pour détecter des pratiques commerciales déloyales, dont la falsification et les allégations inappropriées sur l'étiquette. L'ACIA effectue des analyses de laboratoire en plus de celles effectuées par l'établissement ou l'importateur agréé. L'année dernière, les produits laitiers évalués par l'ACIA ont révélé des taux de conformité élevés.

Activité	Description et objectif	Activités planifiées	Résultats
Analyse des résidus chimiques	Analyser le beurre, le fromage, les poudres et le lait pour s'assurer qu'ils ne dépassent pas les limites maximales de résidus applicables aux produits chimiques et aux pesticides.	515 soumissions d'échantillons de produits canadiens et 164 soumissions d'échantillons de produits importés pour analyses en laboratoire; total de 3 886 tests.	De 0 à 3,97 % des produits analysés dépassaient les limites maximales des résidus.
Échantillonnage microbiologique	Analyser les produits laitiers pour s'assurer qu'ils sont conformes aux exigences microbiologiques.	Selon le plan d'échantillonnage.	Sommaire des données nationales non disponible.

Activité	Description et objectif	Activités planifiées	Résultats
Analyse de la composition	Analyser les produits laitiers pour s'assurer qu'ils sont conformes aux normes en matière de qualité et de qualité nutritive et qu'ils ne font pas l'objet de pratiques commerciales déloyales.	Selon le plan d'échantillonnage.	Sommaire des données nationales non disponible.
Analyse du milieu ambiant	Analyser le milieu ambiant des établissements laitiers à l'égard des pathogènes pour déterminer si les programmes et pratiques d'assainissement sont efficaces.	Surveillance (à la discrétion de l'inspecteur).	Sommaire des données nationales non disponible.
Vérification de l'étiquette	Vérifier les étiquettes pour s'assurer qu'elles sont conformes aux exigences d'étiquetage obligatoire et aux normes de composition.	Sur 799 vérifications d'étiquettes de produits canadiens, 188 résultats non conformes; sur 141 vérifications d'étiquettes de produits importés, 47 résultats non conformes.	**Produits canadiens** Taux de satisfaction de 76,5 %. **Produits importés** Taux de satisfaction de 66,6 %.
Vérification des ingrédients (produits canadiens)	Vérifier la formulation des produits laitiers pour s'assurer de l'intégralité et de la précision de la liste des ingrédients sur les étiquettes.	Sur 470 vérifications d'étiquettes de produits canadiens, 74 résultats non conformes.	Taux de satisfaction de 84,3 %.
Vérification de la quantité nette	Surveiller l'exactitude des déclarations de quantité nette sur des contenants de produits laitiers.	Sur 417 vérifications de la quantité nette de produits canadiens, 21 non conformes. Sur 16 vérifications de quantité nette de produits importés, 3 résultats non conformes.	**Produits canadiens** Taux de satisfaction de 95 %. **Produits importés** Taux de satisfaction de 81,2 %.
Vérification de l'acceptation des matériaux (produits canadiens)	S'assurer que les produits chimiques non alimentaires et les matériaux d'emballage et de construction sont acceptés et utilisés aux fins auxquelles ils sont destinés.	Sur 160 vérifications, 24 résultats non conformes.	Taux de satisfaction de 85 %.

Activité	Description et objectif	Activités planifiées	Résultats
Inspection de l'intégrité des contenants (produits canadiens)	Vérifier l'intégrité des contenants de produits laitiers pour s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés.	Sur 2 vérifications de l'intégrité des contenants, aucun résultat non conforme.	100 %.
Vérification de la catégorie (produits canadiens)	Vérifier la catégorie pour s'assurer que le fromage cheddar, le beurre et les poudres portant une dénomination de catégorie Canada répondent aux normes de la catégorie indiquée sur l'emballage.	Sur 87 inspections de vérification de la catégorie, 5 résultats non conformes.	Taux de satisfaction de 94,3 %.
Vérification à l'exportation (produits canadiens)	Vérifier les produits destinés à l'exportation pour s'assurer de l'exactitude des documents d'exportation.	Sur 193 vérifications à l'exportation, 16 résultats non conformes.	Taux de satisfaction de 91,7 %.

** L'ACIA procède aux analyses de produits laitiers canadiens et importés aux fins de dépistage de résidus de produits chimiques (p. ex., antibiotiques, médicaments à usage vétérinaire, pesticides ou contaminants environnementaux) susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine. Pour 2002-2003, le sommaire des données nationales de surveillance des résidus chimiques indique que tous les tests effectués sur le lait cru et le fromage de lait cru ont donné des résultats négatifs à l'égard des antibiotiques, du chloramphénicol, des endectocides (médicament antiparasitaire), de la flunixine, des sulfamides, des pesticides et du phénylbutazone (médicament à usage vétérinaire contre la douleur et l'inflammation). Les tests de dépistage de résidus de mycotoxine (toxine produite par des moisissures) dans les produits laitiers ont indiqué un taux de conformité élevé (99,6 p. 100).*

Incidents et rappels : Des 381 rappels d'aliments effectués en 2002-2003, 16 portaient sur des produits laitiers. Neuf de ces produits provenaient d'établissements agréés par le fédéral, cinq étaient des produits laitiers importés et deux provenaient d'établissements de produits laitiers non agréés par le fédéral. Les bactéries pathogènes étaient à l'origine des rappels. Lorsque l'ACIA lance un rappel, elle s'assure que le produit est retiré de la distribution; les inspecteurs vérifient les étagères des magasins pour s'assurer de l'efficacité du rappel. Une enquête sur les causes du rappel est ensuite amorcée pour vérifier que les actions correctives nécessaires ont été exécutées et garantir que l'incident ne se répétera pas.

Éducation et sensibilisation : Les activités sont mises en œuvre au besoin pour accroître la compréhension de la réglementation et des normes dans l'industrie. Le programme des produits laitiers organise des activités de formation à la Dairy Technical Association, organisation sectorielle nationale.

1.9 MIEL

Rôle de l'ACIA

En moyenne, les Canadiens consomment environ un kg de miel par personne par année. En 2002, environ 10 000 apiculteurs canadiens ont produit 33,3 millions de kg de miel. Jusqu'à la moitié de ce total a été importée, principalement aux États-Unis. Environ 150 entreprises canadiennes ont importé quelque 8,1 millions de kg de miel, principalement de l'Argentine, de la Chine et des États-Unis.

L'ACIA applique la réglementation pour assurer la conformité du miel canadien et importé aux normes fédérales. Les activités de l'ACIA sont favorables à la santé publique puisqu'elles garantissent que le miel est sain et propre à la consommation. Les activités réglementaires de l'ACIA aident à maintenir la confiance du consommateur et du marché.

Description du programme

En 2002-2003, le programme du miel a été exécuté au coût d'environ deux millions de dollars, soit environ 0,4 p. 100 des dépenses totales de l'ACIA. Dix employés ont participé à l'exécution du programme.

En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'ACIA fait appliquer le *Règlement sur le miel*, qui établit les exigences relatives à l'agrément, à l'exploitation et à l'entretien des établissements de miel, au classement, à l'inspection, à l'emballage et à l'étiquetage du miel ainsi qu'à son commerce interprovincial et international. L'ACIA vérifie que le secteur canadien du miel respecte les exigences réglementaires et s'assure ainsi que le miel importé ou le miel qui quitte des établissements agréés par le fédéral est sain, salubre et étiqueté d'une manière adéquate.

Tous les établissements qui apposent une catégorie Canada à un contenant de miel ou qui produisent, emballent ou pasteurisent du miel destiné à l'exportation ou au commerce interprovincial doivent être agréés par le fédéral. L'une des conditions de l'agrément est l'inspection par l'ACIA de tous les établissements une fois l'an.

Dans la plupart des provinces, le secteur de l'apiculture est desservi par des apiculteurs-praticiens provinciaux qui sont responsables de l'agrément des apiculteurs, de la santé des abeilles, des pratiques de gestion et d'autres questions touchant les apiculteurs. L'ACIA fait respecter les normes en matière de santé et de salubrité établies par Santé Canada.

Activités et rendement prévus pour 2002-2003

L'ACIA utilise différents moyens pour encourager et évaluer la conformité dans le secteur du miel, notamment des mesures de vérification et d'application et des activités de formation. Les indicateurs de rendement du programme du miel sont la conformité du secteur, les mesures d'application, les résultats d'analyses des produits et les incidents et rappels liés au miel.

Inspections, vérifications de la conformité et audits menés dans les établissements : Les inspecteurs de l'ACIA vérifient que les établissements agréés par le fédéral satisfont aux exigences réglementaires. En 2002-2003, il y avait 176 apiculteurs agréés comme producteurs-classificateurs de miel au Canada. En plus, 31 établissements emballaient le miel et neuf installations de pasteurisation du miel ont conservé l'agrément fédéral. Les établissements sont sujets à deux types d'inspection ou à un audit.

Les **inspections approfondies** consistent à évaluer une fois l'an les mesures de contrôle de l'établissement, l'état de l'équipement et les conditions ambiantes. L'ACIA a effectué 201 inspections approfondies dans les établissements et 99 p. 100 ont donné des résultats conformes aux règlements. Ce taux est identique à celui de l'année dernière. Quand elle découvre qu'un établissement n'est pas conforme, l'Agence prend des mesures, par exemple par la voie d'inspections dirigées, pour vérifier que les lacunes observées ont été corrigées. En 2002-2003, l'Agence a réalisé 59 inspections dirigées et inspections de suivi.

Le **PASA** est un programme volontaire fondé sur le HACCP dans le secteur du miel. L'ACIA peut réaliser des audits dans les établissements reconnus en vertu du PASA. Un audit a eu lieu en 2002-2003. Le Canada compte deux établissements producteurs de miel reconnus par le PASA.

Les **analyses de produits** comprennent les analyses aux fins de dépistage de résidus chimiques et de produits falsifiés ainsi que les analyses microbiologiques et les analyses de la composition. Le miel fabriqué dans des établissements agréés et le miel importé font l'objet d'inspections. La vérification de la catégorie, des étiquettes, de la quantité nette et des ingrédients garantit aux consommateurs qu'il n'y a pas de tromperie.

Les analyses de **surveillance des résidus chimiques** servent à détecter les produits chimiques comme les médicaments à usage vétérinaire et les contaminants environnementaux. En 2002-2003, 257 échantillons ont été analysés. Les taux de conformité suivants ont été enregistrés : 77 p. 100 pour les tétracyclines, 96 p. 100 pour les sulfamides, 99 p. 100 pour le benzaldéhyde et 99 p. 100 pour le phénol. Sur 957 soumissions d'échantillons de miel importé, les taux de conformité étaient de 88 p. 100 pour les tétracyclines, de 77 p. 100 pour les sulfamides et de 97 p. 100 pour les phénols. Des analyses plus approfondies ont été effectuées sur le miel de Chine; il a été établi que le miel d'origine chinoise contenait une substance interdite : le chloramphénicol. Les analyses menées au cours des années précédentes sur le miel en provenance de Chine avaient révélé que la sulfamide constituait également un problème. En conséquence, l'ACIA a soumis le miel en provenance de Chine à une rigoureuse procédure de retenue et d'analyse pour la majeure partie de 2002.

L'année dernière, l'ACIA a collaboré étroitement avec le secteur canadien du miel et Santé Canada pour établir des limites maximales des résidus applicables aux drogues approuvées pour usage dans le secteur canadien du miel.

L'**échantillonnage aux fins de dépistage de produits falsifiés** permet de détecter si du sucre de canne ou du sirop de maïs sont mélangés au miel. Ces sucres coûtent moins cher que le miel et font de la falsification une pratique lucrative mais illégale. Des analyses ont été effectuées sur 31 échantillons de produits canadiens et 91 échantillons de produits importés. Le taux de conformité pour le miel canadien était de 94 p. 100, comparativement à 92 p. 100 en 2001-2002. Les inspecteurs de l'ACIA ont saisi du miel altéré avec d'autres sucres et l'ont retiré des tablettes.

En 2002-2003, le taux de conformité du miel importé était de 95 p. 100, comparativement à 80 p. 100 en 2001-2002. Cette baisse est attribuable aux activités d'échantillonnage de l'ACIA qui ont découragé les pays étrangers d'exporter un produit falsifié au Canada.

L'**analyse de la composition** consiste à surveiller certains facteurs (dont l'humidité, la couleur, le taux de sucre, l'acidité et les solides) pour s'assurer de la pureté du miel commercialisé. Le taux de conformité du miel canadien est de 100 p. 100; ce taux s'élève à 67 p. 100 pour le miel importé.

Échantillonnage microbiologique : Dans l'ensemble, 35 échantillons de miel canadien et 10 échantillons de miel importé ont été analysés aux fins de dépistage de levures et de moisissures. Le miel canadien a un taux de conformité de 97 p. 100; ce taux s'élève à 90 p. 100 pour le miel importé.

Le tableau suivant présente les résultats d'autres analyses effectuées sur le miel pour vérifier les normes de catégories, l'exactitude de l'étiquetage, les affirmations quant à la quantité nette ou les certificats d'exportation :

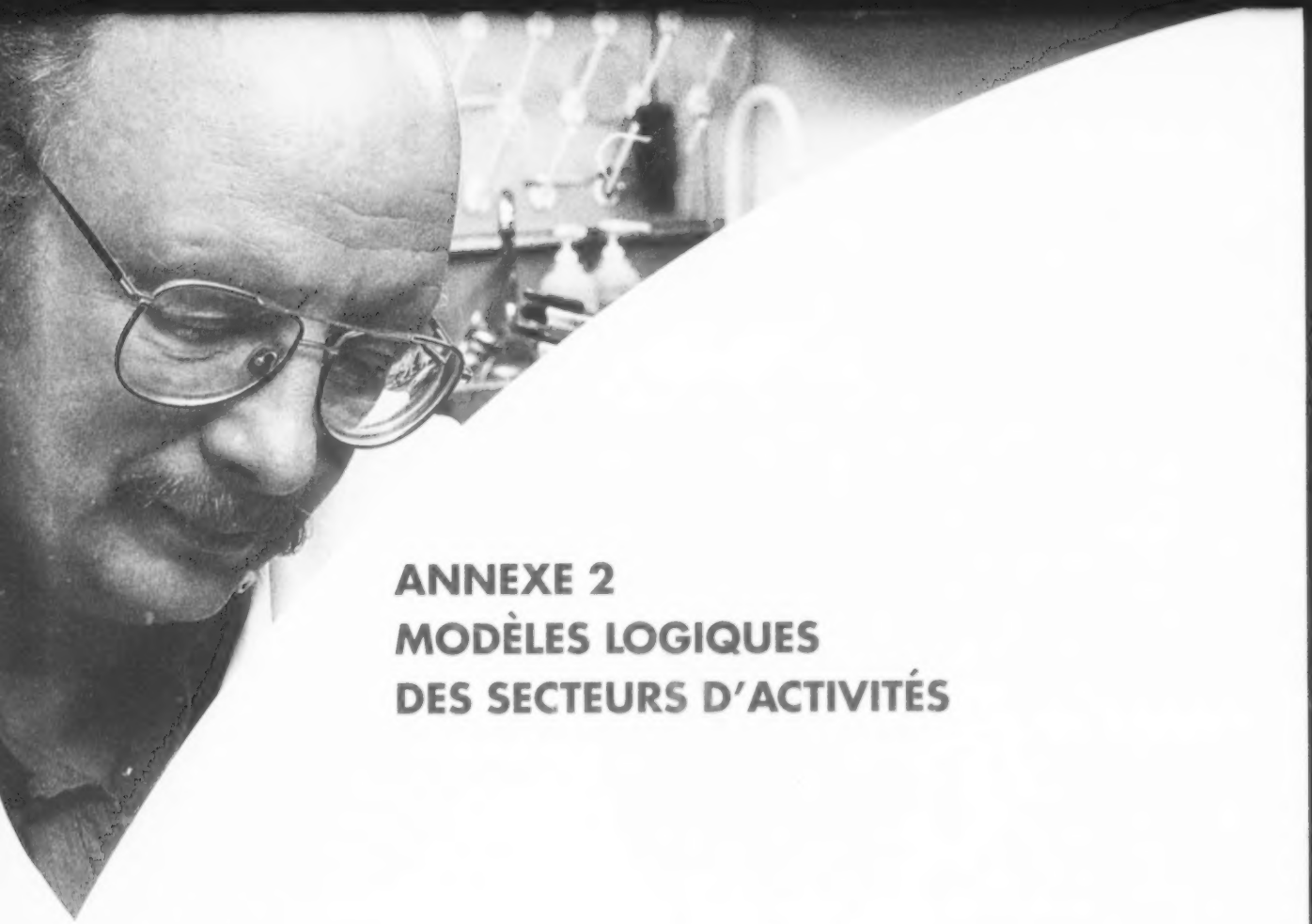
Activité	Description et objectif	Résultats
Vérification de la catégorie	Vérifier si le miel importé et le miel produit dans les établissements agréés satisfont aux normes de catégorie (Canada 1, 2 ou 3).	**Miel canadien** – 97 % de conformité **Miel importé** – 100 % de conformité
Vérification des étiquettes	Vérifier si les étiquettes du miel ou de produit de miel sont exactes et conformes aux exigences.	**Miel canadien** – 96 % de conformité **Miel importé** – 100 % de conformité
Vérification de la quantité nette	Vérifier l'exactitude des allégations relatives à la quantité nette apparaissant sur les contenants.	**Miel canadien** – 99 % de conformité **Miel importé** – 100 % de conformité
Vérification des ingrédients	Vérifier sur place la formulation d'un produit de miel; évaluer l'exactitude de la liste des ingrédients.	**Miel canadien** – 100 % de conformité
Certification des produits destinés à l'exportation	Certifier le miel en s'assurant qu'il satisfait aux exigences des pays étrangers.	Trois chargements de miel certifiés pour exportation.

Mesures d'application : La réponse progressive de l'ACIA aux incidents de non-conformité prévoit l'envoi de lettres d'avertissement, la suspension ou la révocation de l'agrément ainsi que la retenue et le rappel de produits.

En 2002-2003, 40 lettres d'avertissement ont été envoyées aux établissements agréés ayant contrevenu à la *Loi sur les aliments et drogues*. Cette situation est principalement attribuable à l'absence de limites maximales des résidus établies pour des antibiotiques qu'emploient normalement les apiculteurs pour maîtriser diverses maladies qui touchent leur production. Les méthodes de laboratoire utilisées par les laboratoires de l'ACIA sont plus sensibles qu'auparavant, ce qui a entraîné une hausse des infractions. Comme il n'y a pas de limites maximales des résidus, un résultat positif, peu importe les quantités décelées, est considéré comme une infraction qui exige l'application de mesures. Au total, on a émis 19 retenues de miel canadien et 46 retenues de miel importé au Canada. Dans la majorité des cas, le miel retenu était d'origine chinoise.

Incidents et rappels : En 2002-2003, il y a eu 27 rappels de miel : 21 pour du miel importé; cinq pour du miel provenant d'établissements non agréés; un pour du miel provenant d'un établissement agréé par le fédéral. Il y a eu cinq rappels de miel en 2001-2002 : quatre pour du miel importé; un pour du miel provenant d'un établissement agréé. La raison principale de l'augmentation du nombre de rappels en 2002-2003 est la présence de chloramphénicol dans le miel d'origine chinoise. En conséquence, une politique rigoureuse à l'égard des produits importés de la Chine a été mise en œuvre en 2002, et la totalité du miel provenant de la Chine a été analysée.

Des **activités d'éducation** et de **sensibilisation** sont mises en œuvre en collaboration avec les associations provinciales d'apiculteurs et le Conseil canadien du miel, afin d'accroître la compréhension des règlements et des normes dans l'industrie. Le manuel d'inspection des établissements apicoles et le manuel d'inspection des produits du miel sont actuellement mis à jour. Le dernier devrait être prêt pour la fin de 2003. Dans le but d'améliorer les communications avec les intervenants de l'industrie, on prépare une liste d'envoi d'information sur le programme du miel.



ANNEXE 2
MODÈLES LOGIQUES DES SECTEURS D'ACTIVITÉS

SALUBRITÉ DES ALIMENTS – MODÈLE LOGIQUE

Version 2.0 4 Mars 2003